



# 恵みの海と 大地からのごちそう

日本最北のまち、稚内

アイヌ語の『ヤム・ワッカ・ナイ(冷たい水の出る沢)』に由来する稚内は、宗谷海峡をはさんで東はオホーツク海、西は日本海に面し豊かな漁場で獲れる海産物や、厳しい自然の中で育てられた農畜産物など日本最北の食材の宝庫です。宗谷のホタテやタコ、ブランド牛『宗谷黒牛(そうやくろうし)』など多数の産品が“稚内ブランド”として認定され、国内外へと発信されています。シェフ自ら稚内を訪れ、素晴らしい食材や生産者の方々との出会いを大切に、当日は稚内の知られざる魅力を存分に表現いたします。稚内の自然の恵みと繋がる貴重な一夜へどうぞお越しください。

## 日時

10月11日(水)

18:30 受付 19:00 スタート

## 料金

お一人様 14,000円 (サービス料込み、税別)

稚内食材を使用した特別コース&料理に合わせたワイン  
※各種ご優待対象。ご予約時にお申し出ください。

## 会場・ご予約

ジャルダン ポール・ボキューズ

金沢市広坂2-1-1 しいのき迎賓館内 2F

Tel. 076-261-1161

## 稚内市



日本最北に位置する稚内市は、宗谷海峡をはさんで東はオホーツク海、西は日本海に面し、宗谷岬からわずか43kmの地にサハリン(旧樺太)の島影を望む国境の街。平成24年春に「稚内ブランド」が誕生し、豊かな自然の中で生まれた農畜産物や水産物、これらの資源を活かして生産される産品や、稚内が誇る文化・自然等の地域資源を広く国内外へ発信することで、稚内の知名度向上を図っています。

Jardin Paul Bocuse  
PAUL BOCUSE & H. HIRAMATSU