



一風堂史上初コース仕立ての創作ラーメン ミシュラン掲載店との コラボにも注目の 1日限定イベント

「博多 一風堂」は12月5日、1日限定の創作ラーメンイベント「四季のラーメン～第2章～ファイナル」を開催します。創業30年を迎える年に、通算30回目を数える今回は、創作ラーメン一杯だけを提供するこれまでのスタイルから一変。2種類ラーメンをメインとした特別なコース料理を用意しました。また、ミシュランの星を獲得した店の話題のパティシエとコラボしたデザートもそろえ、これまでの四季のラーメンの歴史の集大成となる豪華で贅沢なフルコースをお届けします。

ブラックトリュフに特製ブイヤベース 世界の美食をエッセンスにした贅沢な一杯

コース料理は2杯のラーメンを軸とした全6品。魚介のうま味が広がるブイヤベースや、香り高いブラックトリュフをふんだんに使うなど、贅を尽くしたラーメンと、とんこつスープや鶏清湯、チャーシューなど、ラーメンにまつわる食材を使った創作料理でおもてなしします。世界各国の食文化や調理法を生かしたこれらの作品は、世界中で出店を続ける「博多 一風堂」ならではのラインナップです。これまで培ってきた知識、技術、感性を結集した、渾身のコース料理をお楽しみください。



IMAGE



ミシュラン獲得の話題店とコラボした ラーメン店ならではのデザートが登場

豪華なフルコースの締めくくりには、「KIRIKO NAKAMURA」(東京都港区白金)とコラボレーションしたデザートを用意しました。「KIRIKO NAKAMURA」は、世界最速でミシュラン1つ星を獲得したレストラン「TIRPSE」オーナー・大橋直誉氏がプロデュースしたデザートコース専門店。1年間限定の“デザート・テイasting・レストラン”として話題を呼んでいます。2品あるデザートのうち1品は、ラーメンには欠かせない食材を使った意外なデザートが登場予定です。



中村樹里子 TIRPSE

パティスリーやコースの最後に出てくるデザートと
違った視点の、自由な発想を
楽しんでいただければと思います。

〈略歴〉

2007-2009	ケ・モンテベロ	OSAKA
2010-2011	Hélène Darroze	PARIS
2011-2013	L'Instant d'Or	PARIS
2013	TIRPSE	TOKYO

「四季のラーメン～第2章～ファイナル」(完全予約制)

開催日:2015年12月5日(土)

会場:「一風堂 銀座店」東京都中央区銀座4-10-3 セントラルビル1F

開催時間: ※各回25名様限定150食

①11:00～12:30 ②13:00～14:30 ③15:00～16:30

④17:00～18:30 ⑤19:00～20:30 ⑥21:00～22:30

料金:8000円(料理全6品)

〈四季のラーメンについて〉

2001年、福岡の大名本店で始まった「四季のラーメン」。7年間にわたって、福岡と東京で開催され、ラーメン職人はもちろん飲食業界全般に、また異分野のアーティストや職人、ラーメンフリークに「ラーメンの可能性」を提示し続けながら第1章を終えました。2013年4月からは第2章がスタート。創業30周年を迎えたばかりの今回は、通算30回目の開催となります。

※過去の『四季のラーメン』のアーカイブはこちらから。▶ <http://www.ippudo.com/season/archives.html>

本件に関する
取材・お問合せ

〒810-0022 福岡市中央区薬院1-10-1
株式会社力の源ホールディングス
PR広報 松若玲香(Reika Matsuwaka)

TEL 080-4368-3169

メール koho@ippudo.co.jp

<http://www.ippudo.com>