

シンボルタワー高松
5周年記念



3鉄人スペシャルコラボ
イベント



ALICE IN TAKAMATSU
by
QUEEN ALICE

極味二重奏

至高の和洋中が、三味一体となつて奏でる贅沢なひととき。

チケット
好評
発売中

一日各部
80名様
限定

中村孝明TAKAMATSU
szechwan restaurant 陳
ALICE IN TAKAMATSU

※写真の料理はイメージです。

創作料理「和」の中村孝明氏、四川料理「中華」の陳建一氏、「フレンチ」の石鍋裕氏。
その道を極めた3鉄人の料理が一度に愉しめる、極みのコラボレーションが実現。
今までにない感動の時間をお過ごしください。

10/29 木 30 金 31 土

●昼の部 11:30 ~ 15:00 [最終ご入店 14:00]
●夜の部 18:00 ~ 21:30 [最終ご入店 20:00]

場所

ALICE IN TAKAMATSU by QUEEN ALICE
高松市サンポート2番1号 マリタイムプラザ高松タワー棟30F

チケット
料金

[昼の部] ¥4,200 [夜の部] ¥8,400
※フリーソフトドリンク含む ※フリードリンク含む

～szechwan restaurant 陳～

- 瀬戸赤どりと秋栗のビリ辛唐辛炒め
- 九州産和牛肉と秋の味覚炒め
- 本場四川の麻婆豆腐
- やわらかトンポーローの中華パインズ挟み
- スープたっぷり松茸のショーロンボー
- 秋鮭たっぷりばらばらチャーハン など

～ALICE IN TAKAMATSU～

- 沖縄本マグロと高知県フルーツマトを使ったオードブル数種
- オーガニック野菜のハイ包み焼き
イペリコ豚のチョリソー風味
- 瀬戸内数種の魚貝類を使った南仏フィッシュベース
- 讃岐黒毛和牛の低温コンフィー プロヴァンスドリュソース
- オーストラリア産仔羊のハーブ・ロティ
デジョン産マスタードとアカシアの蜂蜜風味 など

～中村孝明TAKAMATSU～

- 秋の味覚盛り合わせ
- 造り盛り合わせ(紅葉鯛 オリーブハマチなど)
- 牡蠣の磯御飯
- 孝明特製デザート など

夜の部では、
料理の味をより引き立てる
パフォーマンスも
お楽しみいただけます。

※チケットは各日程・各部それぞれの販売となっております。 ※チケットのご購入は1Fインフォメーションまたは各店舗までお願いします。
※イベントの詳しい内容はマリタイムプラザ高松のホームページ[<http://www.maripla.jp>]をご覧ください。

お問い合わせ先

●マリタイムプラザ高松SC運営事務所 / TEL.087-811-2111 ●マリタイムプラザ高松 1Fインフォメーション / TEL.087-825-5008
●中村孝明TAKAMATSU / TEL.087-825-5656 ●szechwan restaurant 陳 / TEL.087-811-0477 ●ALICE IN TAKAMATSU / TEL.087-823-6088