

# Chef's

# Special Event

マリーゴールド料理長が特定の産地や食材にフォーカスしてオリジナルコースをご用意。  
それぞれのテーマに詳しい方もそうでない方も楽しめる特別ディナーです。

料金 ¥10,000

(税込・ドリンク込)

受付 18:30~

開始 19:00~

## 1月21日 東洋美人×山口フレンチ

山口が誇る日本酒「東洋美人」。上品で繊細な銘酒と山口の食材で作り上げる和フレンチをお楽しみください。

## 3月18日 山口食材フレンチ

恵まれた水と土により生命力溢れる野菜が育ち、肉王国と呼ばれるほど上質なお肉。美味しさの宝庫、山口の食材をご堪能下さい。

## 4月22日 ロゼの世界

美しく可憐なピンク色。でも、可愛いだけではありません。様々な料理に合わせて色々な表情を見せてくれるロゼを、マリーゴールド自慢のフレンチがより輝かせます。

新型コロナウイルス感染拡大防止のため、  
組数限定でご案内させていただきます。

マリーゴールド山口

住所 山口市亀山町 7-1

TEL 083-928-8100

◆ご予約はLINE@より承ります



## 2021 美食会

年に4回、各テーマに沿った極上のフレンチを魅力的なワインと共にご提供致します。

### 2月18日 「発酵×野菜×キャビア」

食材の旨味をより上質なものと変身させる発酵。  
発酵によってより引き出された旬の食材の数々をお楽しみください。

料金 ¥10,000 (税込・ドリンク込)

受付 18:30~ 開始 19:00~

### 5月20日 「薫る魚介フレンチ」

日本人が愛してやまない「魚介」を、マリーゴールドでしか食べられないフレンチでお召し上がりください。

### 8月19日 「和牛×塩×エッセンス」

上質な肉質を持ち、限られた牛しか名乗ることができない、和牛。  
そんな和牛を主役にした、とびきり贅沢な和牛フレンチ。

### 11月18日 「多皿料理の世界~山口食材が織りなす全10皿フルコース~」

一品一品を、少しずつ、じっくり楽しむ。  
多皿でご提供するフレンチで、大人のワクワクをお楽しみください。

マリーゴールド山口

住所 山口市亀山町 7-1

TEL 083-928-8100

◆ご予約はLINE@より承ります



新型コロナウイルス感染拡大防止のため、組数限定でご案内させていただきます。