

ー千葉の“美味しい”を探す旅ー
シェフ三崎が行く！



Vol.1

「いしのさんのトマト」

3月
土日 &
平日ディナー
限定

いすみの市「FARM YARDいしの」のトマトでつくる特別メニュー

TOMATO SPECIALS



Caprese

カプレーゼ

¥950

Amatriciana bianco

フレッシュトマトの
アマトリチャーナビアンコ

¥1,200



Deep fried green tomatoes
with tartar wasabi sauce

グリーントマトのフライ
わさびタルタルソース

¥980



"Red eye" stewed pork

"Ryoku-cha buta" with beer

緑茶豚リブのレッドアイ煮込み
¥1,500



「FARM YARDいしの」
石野ご夫妻

トマト作りに妥協
なし！
ぜひ私たちの愛情
たっぷりのトマトを
お召し上がりくだ
さい！

『FARM YARDいしの』さんのトマトはすごい！

なんといっても皮のパリッとした張りと
驚くほどの甘さ！研究を重ねた農法で、
甘味と旨味が凝縮した本場に美味しいトマトです！
今まで食べてきたトマトとの違いにきっと驚きますよ！

