

# 古民家レストラン山里Magari 夏のアフタヌーンティー

イギリスの伝統的な食文化に、イタリアの感性を融合させた2日間だけの特別なアフタヌーンティー。

地産地消の食材・旬のフルーツ・上杉鷹山公が伝えた「かてももの」のエッセンスを取り入れ、オリジナリティある、ここでしか味わえないものをご用意いたします。

ドリンクは、東京からマスターバーテンダーの内田氏をお招きし、オリジナルモクテルと香り高い紅茶のペアリングをお愉しみいただきます。

窓の外に広がる米沢関根の自然を眺めながら、優雅な時間をお過ごしください。



日程：8月7日（金）  
8月8日（土）  
時間：11:30～14:00  
場所：山里Magari  
会費：8,000円  
問い合わせ／ご予約：  
0238-33-0840

## ～料理ご紹介～

- 内田氏によるウエルカムドリンク
- 8月の畑で育ったトマトやズッキーニ、とうもろこしを彩りよく盛り込み、白桃やブルーベリーなど季節のフルーツを合わせた、夏の恵みを味わう前菜。
- しっとりとした火入れした米沢牛のローストビーフに、グリルした夏野菜のかてもものを合わせ、エクストラバージンオリーブオイルの香りで仕上げた、イタリアの風を感じるセイボリー
- マスカルポーネを使った軽やかなムースに、白桃のコンポートやブルーベリーのソースを添えた、8月の果実を楽しむイタリアンデザート
- それぞれのお皿に内田氏による紅茶のペアリング



### 内田智之

1991年ホテルオークラ東京入社。カクテルコンペティション・シガーサービスコンクールなどでグランプリの受賞歴を持つ。

中国茶や紅茶にも造詣が深く、バーテンダーとして培ったブレンド技術と豊かな感性で、紅茶の魅力と愉しみ方も提案している。

2023年米沢に旅で訪れて以来、その歴史、文化、自然、食材、人に魅せられ、米沢の方々との更なる交流が出来るよう、山里マガーリとのイベントなどをライフワークとして活動中。



### 山里Magari

イタリアフィレンツェで活躍していたシェフ高須とソムリエ綿谷の出会いによるマガーリオープンから20年。2025年5月に惜しまれながらも東京から拠点を米沢市に移し新たに山里Magariを誕生させる。

コンセプトは米沢9代藩主鷹山公の遺産、かてもものをはじめ米沢産の素材にこだわった地産地消。作った人、育てた人の顔が見える新鮮な素材を出来るだけシンプルに調理する事でイタリア料理の神髄をお皿に盛り込む。前日までの予約制にすることで無駄をなくし持続可能なレストランを目指している

