

CAVIAR ゆるの

ランチ 11:30～14:00 Lo.

ディナー 17:30～21:00 Lo.

定休日：日曜日、祝日

渡邊明×HAL CAVIAR
8月4日(Fri)
GRAND OPEN

クラウドファンディングの中で特別会員制
限定100名様（年会費11万×100人）

会員特典

- ・ディナータイムは会員様限定予約
- ・会員様からのご予約の場合、会員様以外のご利用可
- ・会員様同行の場合のみ 浜松「HALLAB」レストラン予約可
- ・お誕生日月のご利用時、お客様のお名前ロゴ入りキャビアを一瓶プレゼントします。
- ・最初に当店をご利用時に、お客さま専用の「有田焼」のキャビアカトラリーをプレゼントします。
お名前をお入れして、お店でお客様だけの専用ラックで保管いたします。



クラウドファンディング
詳細QRコード

日本の奇跡“HAL CAVIAR”

静岡県春野町、天竜川の源流のほとり、まるで奇跡のように探しあてた、
美味しい水が育んだキャビアです



一般予約が不可能な HAL CAVIAR のふるさと、静岡県天竜区春野町にある春野キャビアヴァレーにて養殖場の見学。



施設内にあるゲストハウス [HALLAB] にて、とれたての『ハルキャビア』やチョウザメの身肉を使ったキャビア尽くしのお料理を会員様同行の場合のみ
1日1組限定でご予約頂きます。『ハルキャビア』の特徴であるキャビア本来の透明なおいさと共に是非ご堪能ください。
ワインや日本酒、シャンパンとも、とても相性が良く、楽しいひと時がさらに特別な時間となる事をお約束します。

銀座「はるの」は、巨匠 渡邊明が
希少な国産キャビアと"塩"を選び抜き
季節の食材と共に四季折々の最高級を提供する
特別会員様限定のレストランです。

キャビア本来の美味しさを引き出す料理の数々と
ソムリエがセレクトしたワイン、そしてお客様の拘りも加味しながら
オンリーワンのレストランとしてお楽しみ頂けます。

ご提供するハルキャビアは、キャビア本来の
美味しさを引き出す為に、添加する塩は必要最低限に。
使用する卵は、日本一水が綺麗な南アルプスの地下水を使用し、
こだわり抜いた飼料で育てた、他にはないクリアな味を持つ
チョウザメの卵です。

濃厚なバターやチーズのように、
口の中に広がるクリーミーなキャビア本来の食感と
美味しさをお楽しみください。

オーナーシェフ
渡邊 明

【Profile】1965年 埼玉県所沢市出身
FARM AKIRA オーナーシェフ
株式会社 Food Innovators Japan 最高料理顧問
株式会社 Tomaatti 代表取締役社長 CEO

【Awards】野菜ソムリエ協会公認「野菜ソムリエアンバサダー」
野菜ソムリエ協会公認「ベジフルフラワーアーティスト プロフェッサー」
シャンパーニュ騎士団「オフィシエ」
高知県観光大使

「畑の伝道師」として
食を通じてお客様にも生産者さんにも
活力・感動を与え続けられることを目的とし
展開を続け、店を訪れた世界中のVIP、食通を魅了しつづけている。



TRATTORIA 庭 NIWA
BY FARM AKIRA

FARM
AKIRA

奇跡の清流、選び抜かれた塩と
巨匠が織りなす最上級の贅沢

