

大洲城

特別ダイニング

Ozu Castle Special Dining

～歴史と美食の饗宴～

海の幸、山の幸、川の幸。
えひめの恵まれた自然から
生み出される美食の数々。
南予の食材が織りなす、
特別に贅沢なダイニングを
味わっていただきます。

日時

2026年10月4日(日)

場所

大洲城本丸広場

(天守閣を望む屋外特設会場)

*雨天時は NIPPONIA HOTEL 大洲城下町「TUNE 棟」にて開催

内容

17:30～受付

18:00～18:30 大洲城ナイトツアー/18:30～21:00 プレミアムダイニング

地元に伝わる「臥龍太鼓」でお出迎え。大洲城天守閣をのぞむ本丸広場の特別な空間で、フレンチの技法が織りなす、南予の食材を使った特別ディナーと日本酒やワインを堪能していただきます。

料金

おひとりさま 37,400円(税・サービス料込み)

*料金に含まれるもの:お料理(フルコース)、お飲み物(ワイン、日本酒、ソフトドリンクなど)

定員

40人 ※先着順

対象

二十歳以上(アルコールの提供あり)

※車などで来場する場合の飲酒運転はお控えください。

申込

いずれかの方法で愛媛新聞旅行まで申し込みください。

①愛媛新聞旅行ホームページ内の申し込みフォーム ②電話 ③直接来店

※申し込み入金確認後の9月10日以降、当日の案内を愛媛新聞社から送ります。

※会場とJR大洲駅間の送迎を希望する場合は申し込み時にお伝えください。

※食品アレルギーがある場合は申し込み時に申請ください。

※当日の座席の指定はできません。

※申し込み後のキャンセルは9月24日まで。25日以降のキャンセルは返金できません。

★個人情報保護は主催者に当事業の運営にのみ使用します。

【申し込み先】愛媛新聞旅行(松山市大手町1丁目12番地1) 電話089-933-3564

(営業時間 9時30分～16時30分) ※土・日・祝お休み(お盆期間は8月14日お休み)

【内容についてのお問い合わせ】愛媛新聞社営業開発部 電話089-935-2313

(営業時間 9時～17時) ※土・日・祝およびお盆期間(8月8～16日)はお休み



大洲城特別ダイニング

～愛媛新聞創刊 150 周年特別メニュー～

愛媛新聞創刊 150 周年を記念して特別にご用意したメニューです。



(イメージ)

【アミューズ】大洲産かっちゃんいものテリーヌ

【前 菜】八幡浜産鮮魚と秋茄子のタルタル

【スープ】南瓜のポタージュ

【魚料理】八幡浜産鮮魚のポワレ

【肉料理】愛媛牛のロースト

【お食事】宇和島みかん鯛の鯛めし ル・アン風

【デザート】愛媛県産梨とブルーベリーのモンブラン
お茶菓子

*コース料理はイメージです。当日提供するお料理の順番や
使用食材およびメニューは変更になる可能性がありますので
ご了承ください。

シェフ 杉本 和弥 (すぎもと かずや)



2002年神戸北野ホテルで山口浩シェフに師事し、科学的技法や時代の感性を習得。2014年、伊豆のアルカナイズで生産者と触れ合い、土地ごとの食材が持つ物語や魅力に感銘を受ける。その経験を活かし、その場、その時に味わえない地方食材の素晴らしさを、現在「レストラン ルアン」から料理を通じて発信し続けている。

主催：愛媛新聞社