

山田養蜂場からイタリアンレストラン「un'ape（ウナーペ）※」がオープン ～イタリアンシェフ・山中宏志の本格パスタ&ピザ～

土・日・祝日 11:00～15:00（14:30 オーダーストップ） なくなり次第終了

株式会社山田養蜂場（本社：岡山県苫田郡鏡野町、代表：山田英生）のグループ会社である観光施設「山田みつばち農園」（所在地：岡山県苫田郡鏡野町塚谷785-1、代表：山田英生）は、施設内にレストラン「un'ape（ウナーペ）」を6月2日にオープンいたしました。（※「un'ape（ウナーペ）」とはイタリア語で一匹のミツバチを意味します）

レストランで提供する料理は、イタリアンシェフで、これまで多数の婚礼料理、パーティー料理を手掛けてきた山中宏志（やまなか ひろし）シェフが監修しています。メニューには、その時季の野菜を使用しているため、パスタとピザの内容は来店してからのお楽しみです。



【レストラン「un'ape（ウナーペ＝一匹のミツバチ）」概要】

季節の野菜など、旬の食材が楽しめる、彩り豊かなパスタやピザを提供いたします。提供するメニューは、イタリアンシェフで、これまで多数の婚礼料理、パーティー料理を手掛けてきた山中宏志シェフが監修しています。

◇レストラン営業日時：土・日・祝日限定 11:00～15:00（14:30 オーダーストップ）

◇メニュー：

- ・パスタセット 1,200円（税込）：本日のパスタ、サラダ、スープ、ドリンク
- ・ピザセット 1,200円（税込）：本日のピザ、サラダ、スープ、ドリンク

※いずれもなくなり次第終了

<メニュー一例>

パスタ（挽肉とブロッコリーのトマトソース、ツナ・アスパラ・アンチョビのジェノベーゼ など）

ピザ（マルゲリータ、ツナ・ベーコン・ズッキーニオイルソース など）

■イタリアンシェフ/山中 宏志（やまなか ひろし）プロフィール

18歳で料理の世界に入り、レストランで料理の基礎を学ぶ。その後、イタリアン、鉄板焼肉、洋食、ウェディングレストランで様々な料理に触れ、28歳でウェディングレストランの料理長に就任。多数の婚礼料理、パーティー料理を手掛ける。現在は山田養蜂場の従業員として社員食堂で、メニュー考案から料理提供、食堂運営を行う。



【山田みつばち農園アクセス】

所在地：岡山県苫田郡鏡野町塚谷785-1 TEL：0868-54-5515

URL：<https://www.mitsubachi-nouen.com/>

営業時間：10時～17時（定休日：木曜日、年末年始）

アクセス：中国自動車道 院庄ICより国道179号線を奥津方面に北上(約20分)



◀山田みつばち農園
ホームページ

【メディアお問い合わせ先】

株式会社山田養蜂場 文化広報室 樋上 (ts0975@yamada-bee.com) 早瀬 (ch0517@yamada-bee.com)

〒708-0393 岡山県苫田郡鏡野町市場 194 TEL：0868-54-1906 FAX：0868-54-3346