

★
ミシュラン
1つ星シェフ
監修

今までにない
新しい価値創生

飲食店向け

メニュー開発サービス

スタート!!

世界各国の有名シェフとも繋がりのある、
シェフ田中照道によるイタリアン・和食・洋食
どんなジャンルのメニュー開発もお手伝い
いたします。

Chef

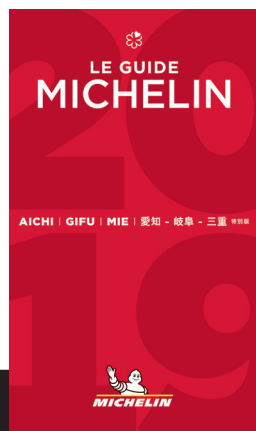
田中 照道 *Terumichi Tanaka*

1999年、イタリア・ピエモンテ州政府公認料理学校「I.C.I.F (Itarian Culinary Foreigners)」のXXマスターを卒業後、イタリア若手No.1といわれたサンレモの「PAOLO E BARBARA」や、イタリアで4店しかない

ミシュラン三ツ星レストランテのひとつ、「LE CALANDRE」のマッシミリアーノ・アライモに師事。帰国後、岐阜大垣に「CUCINA - クッチーナ -」を開業する。

ミシュラン愛知・岐阜・三重特別版にて大垣の地初の名誉ある「ミシュラン・一ツ星」を獲得。

2021年、店舗移転。国内外で活躍するデザイナー森田恭通氏と一緒に新しいスタイルのイタリアンをつくる。



CUCINA

〒503-0887

岐阜県大垣市郭町1-48-1

お問合せ先

Tel. 0584-83-1030

<https://www.cucinainc.jp>



料理のプロがテーマごとのご要望に合わせて
レシピ開発を致します。



メニュー 1 つから
1 店舗まで承ります。



オプション

- ・レシピの調理指導
- ・仕入れルートの開拓
- ・スタッフトレーニング
- ・プロカメラマンによる写真撮影



メニュー開発の流れ

受付
お申込み

ヒアリングシート
記入

概要メニュー
作成・ご提案

メニューの
選定

オプションサービスの
実施

内容の
ご確認

最終納品

ご友人やお仲間を招待するための料理講師も行います。お気軽にご相談ください。