

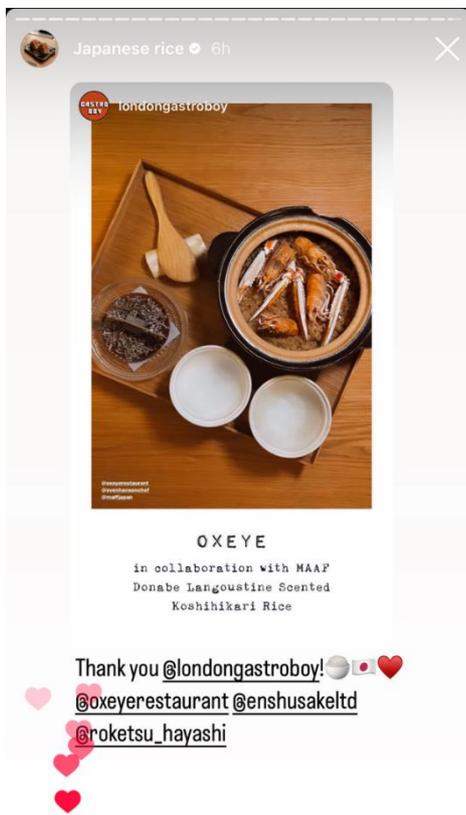


4) Oxeye

Embassy Gardens, 14 New Union Square, Nine Elms,
London SW11 7AX

<https://oxeyerestaurant.co.uk>

ヘッドシェフのSven Hanson Britt氏は、2021年にロンドンの南西のナインエルムズにレストランをオープン。この高級レストランにはメインダイニングとペストリールームにそれぞれ6つのテーブルしかなく、英国内の食材に焦点を当てたテイastingメニューを提供している。



Svenは世界を旅して得たインスピレーションをもとに、英国内の食材をふんだんに料理へ織り込む。また、彼の妻であり、Cartografie Chocoratesの共同創設者である柴田佳恵氏の日本の香りと技術もブレンドしている。このレストランをオープンする前には、ロンドンのリッツホテルで5年勤め、わずか18歳で見習いを終えた後、異例のSous Chefへ昇進。その後も、世界的にも有名な数多くのレストランでキャリアと技術を磨き現在に至る。

キャンペーン商品：スコットランド産手長海老の土鍋

キャンペーン実施日数：2023年2月21日から3月7日
(15日間)

キャンペーン商品販売数量：80皿

来店インフルエンサー数：2名



The Dysart

135 Petersham Rd, Richmond TW10 7AA

<https://www.thedysartpetersham.co.uk>

リッチモンドのピーターシャムにある大きな窓と天然素材の木を使ったテーブルが美しい、素朴な雰囲気です。とても落ち着く感じのする家族経営のレストラン。マネージングダイレクターのバーニー、そして料理長のケネスが経営の舵を取り、2019年にはミシュラン一つ星を獲得しておりスペース、時間、豪華さ、快適さと言った真のホスピタリティで、最高品質の地元の食材だけでなく、遠方からの最高級の特製食材なども積極的に使用しお客様を迎えています。

キャンペーン商品：1)カリカリすし飯と、オークニー諸島産ホタテ、ペリゴールのトリュフ
2)牛テールのリゾット
3)ライスプディングのシャーベット

ヤマザキ米、“えみのきずな”は、炊き上がっても一粒一粒がしっかりと保持されているので、」カナッペに使用。このヤマザキ米は、1999年、2009年に農林水産省から授与された賞を含む、多数の賞を受賞しているため、今回はこのブランドを使用。

温かいカリカリのすし飯を作り、味醂でマリネしたオークニー産のホタテ、ペリゴールの黒トリュフをトッピング。

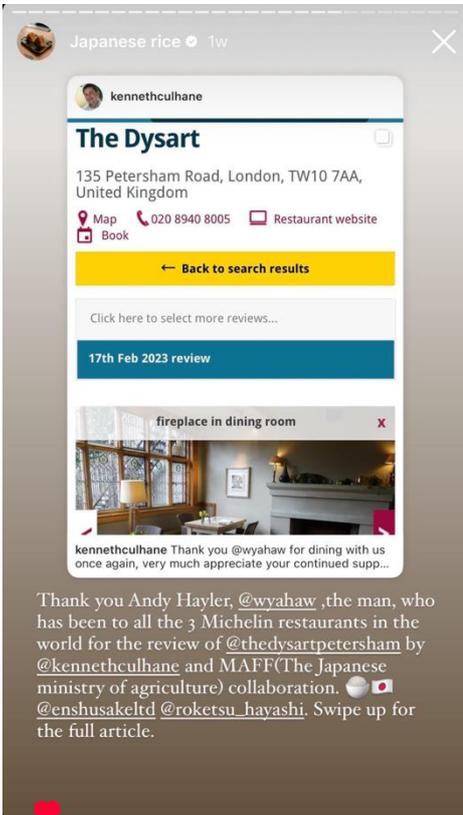
2品目は、金太郎寿司の短粒米を使用します。牛テールのリゾット。

そしてデザートの前には、ヤマザキもち米を使用したライスプディングのシャーベット。地元のメドラーベイクドヨーグルト、ライスプディング、ヨークシャーバーブ、エクストラバージンオリーブオイルを添える。

キャンペーン実施日数：2023年2月14日から2月28日（14日間）

キャンペーン商品販売数量：コースメニューは221皿、合計486皿（コースメニューとアラカルトメニュー込み）

来店インフルエンサー数：3名



The Dysart
 135 Petersham Road, London, TW10 7AA, United Kingdom
 Map 020 8940 8005 Restaurant website Book

← Back to search results

17th Feb 2023 review	18th Feb 2022 review	12th Jun 2021 review	24th Jul 2020 review	04th Jul 2020 review	13th Mar 2020 review
15th Nov 2019 review	14th Nov 2018 review	15th Dec 2017 review	15th Sep 2015 review	04th Mar 2014 review	03rd Jan 2014 review

- British cuisine
- Average Price £85
- Price I paid £
- Value for money £££££
- Overall rating 16/20

《レストランキャンペーン サマリー》

事業社名 業態	メニュー	開始日	日数	販売数量	インフルエンサー
レストラン Evernight	カニ焼きおにぎり	1月31日 ～ 2月16日	18	109 皿	Naoko Jeffrey
					Landoneater
					Luxeat
レストラン Dorian	鳩の米粉焼き	2月1日 ～ 2月16日	17	75 皿	Bruce Palling
					Richard Bagnold
					Luxeat
					Ldongastroboy
パン屋 Happy Sky Bakery	米粉食パン	2月10日 ～ 2月25日	16	110 斤	Naoko Jeffrey
					Landoneater
					Luxeat
レストラン Oxeye	スコットランド産 手長海老の土鍋	2月21日 ～ 3月7日	15	80 皿	Ldongastroboy
					Luxeat
レストラン The Dysart	1) カリカリすし飯 とオークニー諸島産 ホタテ	2月14日 ～ 2月28日	14	コース メニュー 221 皿	Andy Hayler
	2) ペリゴールの トリュフと 牛テールの リゾット			合計 486 皿	Yuka Hasegawa
	3) ライスプディング のシャーベット			コース メニューと アラカルト 込み	Luxeat