Workshop

1_Try the Cut

龍泉刃物の包丁を使って、ブロックのお肉をカットする体験を。
三国町の牧草地で、放牧肥育牛として育った「越前福牛」のお肉を、
お一人様 100g ご用意させていただきます。

2_Meet the Knives

龍泉刃物のステーキナイフを、スタッフがご紹介いたします。
本日は、龍泉刃物の 3 種類のステーキナイフラインナップを全てご用意
いたしました。龍泉刃物のすべてのステーキナイフをお試しいただけます。

3_Experience Sharpness & Taste

龍泉刃物のステーキナイフを実際に手に取り、
「越前福牛」のステーキと地産野菜のプレートをご堪能ください。
切れ味はもちろん、ナイフのデザインや形状、ハンドルの違いによって
生まれる「切り心地」の違いを体感していただきます。
特別な食体験を、どうぞお楽しみください。

Menu

越前福牛ステーキ

あわら産 れんこんのアグロドルチェ

あわら産 鶴首かぼちゃのソテー

池田町産 クレソンのサラダ

2026.10.11

本日はご参加、誠にありがとうございます。
新鮮な「越前福牛」のお肉をミディアムレアにてご提供します。
焼き加減のお好みがございましたら、スタッフまでお声がけください。
添えてございます地産のお野菜もご一緒にどうぞお楽しみください。