

# “寺島なす”の夕べ

“寺島なす/江戸東京野菜のお話”・“江戸東京野菜講談”  
“寺島なす”のイタリアンフルコース

2025年7月17日(木) in 両国レガート

17時45分 開場

18時～19時 「江戸東京野菜」のお話と講談

19時～20時半 お食事

(「“寺島なす”のフルコース」+「フリ」

講演/講談+ご飲食代込 7,500

満員御礼  
完売



## 『両国レガート』

墨田区両国3-23-8  
(JR総武線両国駅  
東口より徒歩2分)  
定休日=月曜日



## 田辺一乃

講談師 2019年真打昇進  
20年以上の人事院勤務を生かした人材  
育成やセクハラ・パワハラ教育講演で全国  
で活躍、「江戸東京野菜講談」など地元  
関連の創作講談も多数

## 大竹道茂

江戸東京・伝統野菜研究会代表  
江戸東京野菜コンシェルジュ協会会長  
行政関連アドバイザー多数就任  
ブログ「江戸東京野菜通信」情報を発信中  
著書:「江戸東京野菜の物語」など



主催: 寺島・玉ノ井まちづくり協議会 ご予約は、事務局(小川:080-3421-31151)まで



“寺島なす”をきっかけに、  
交流の輪が広がりました！



寺島なす  
の夕べ  
In  
両国レガート  
2025年7月17日



☆寺島なすの夕べat両国レガート2025.7.17(木)

アンティパストミスト

赤ワインベネガーとミント香る揚げ茄子と  
カンパーニャ産水牛のモッツアレラ  
24ヶ月熟成ハモンセラノ生ハムと共に

皮ごとボイルしてペーストにした茄子と  
パン粉、グラナパダーノチーズのホルペッタ

揚げ茄子とサンマルツァーノトマトソース  
燻製モッツアレラの重ね焼き  
ナポリ名物料理 パルミジャーナ

焼き茄子の冷製ポターージュ  
ガラムマサラの香り

～ピッツァ ノルマ風～

シチリアが誇る名作ノルマ風をピッツァで優雅に再構築  
オペラ《ノルマ》の作曲家ヴィンチェンツォ・ペッリーニに捧げられた伝統料理  
「アラ・ノルマ」。揚げナスとリコッタチーズ、完熟トマトの芳醇な余韻を、  
香ばしく焼き上げた一枚に昇華しました。

～茄子のフィレンツェ風バस्ता～

Violeta di Firenzeを東京で“世界一美味しいナス”と称される  
「フィレンツェの紫」に着想を得て、江戸東京野菜「寺島なす」で再構築。  
新潟・糸魚川産「樹熟金線トマト」の旨みと浅利のフイオンを重ね、  
開化楼の特製バस्ताと合わせました。仕上げには濃厚なウニを添えた、  
東京とシチリアが交差する上質な一皿です。

オーストラリア産仔羊ランプのロースト

ニンニクと共にローストした茄子をアンチョビとペースト状にした  
茄子のキャビア風とご一緒にお召し上がりください。

イスキア島名物ドルチェ メランザーネ アラ チョコラート

卵の衣を纏った揚げ茄子と自家製のカスタードクリームとチョコレートソース  
アクセントにアーモンドを イタリアでお昼に食べられる伝統のドルチェです。

寺島なす  
イタリアン  
フルコース  
In  
両国レガート

