

こんにちは。シニア野菜ソムリエ 大平恭子です。

4月下旬、梅・桜・桃が一気に咲き乱れるのを合図に、東北・岩手のグリーンシーズンがようやくスタート、そして5月に入ると、街の街路樹や山の木々の若葉が芽吹き、人の心も開放感に満ち溢れます。

銀座KANSEI 坂田シェフとともにお贈りするセミナー式のレストランイベントは、これで4回目。一気に溢れ出す野菜や食材のチカラを皆様とシェアしながら、楽しいひと時を過ごしたいと思います。

緑の風そよぐこの季節、岩手の大地の恵みでスマイルチャージしませんか？

◆タイトル： Good Table for Smile  
～vol. 4 岩手の春を食べつくす

◆日時；5月17日（土）  
12時30分～15時（終了予定）  
※受付は12時10分～

◆会費；6,000円（税込）  
※当日徴収します。  
大変恐れ入りますがキャンセルの場合にはキャンセル料を申し付ける場合がございます。ご了承ください。

◆募集定員：20名 ※満席になり次第、締め切らせていただきます。

◆食材（予定）：アスパラガス（緑、ホワイトアスパラガス）、  
山菜（山うど、うるい、こごみ、たらのめ、しどけ、等）  
小麦（銀河のちから）、岩手の在来野菜サンガイネギ  
そのほか、新玉ねぎ、スナップエンドウ等、旬の野菜を組み合わせる。

※天候により、食材が変更になる場合があります。ご了承ください。

◆お問い合わせ・お申し込みは、  
銀座KANSEI ☎ 03-3573-5721  
ブランドストーリー info@brandstory.jp