

モン・フレーブ 狩野美紀雄シェフ × シニア野菜ソムリエ 大平恭子氏

知って楽しむ、セミナー式レストランイベント

Seasonal Table 2014

✿ Episode 2 夏 夏の元気！キレイ！

「旬を知る」「希少種・在来野菜を知る」「食べ方を知る」を軸に
お贈りするセミナー式レストランイベント。

本格的な夏の到来に合わせて、「食で元気！」にまつわる講話と
その日限定のコース料理をお楽しみいただきます。

【 Episode 2 】 夏 夏の元気！キレイ！

日 時	2014年7月21日(月・祝) 11:00～13:30(終了予定) (受付:10:30～)
会 場	ホテルメトロポリタン盛岡 ニューウイング 2階 フランス料理 モン・フレーブ
募集定員	30名様(定員になり次第締切とさせていただきます)
会 費	お一人様 5,000円(税込)
主 催	ホテルメトロポリタン盛岡
協 力	ブランドストーリー
食 材	「夏の元気！キレイ！」にまつわる食材を岩手はもとより 全国の産地を巡りお贈りします。
予 約 お問合せ	ホテル及びブランドストーリーへご予約をお願いいたします。 ◇モン・フレーブ店頭 又は 電話予約 (019-625-6262・受付時間 11:00～21:00) ◇ブランドストーリー Eメール (info@brandstory.jp) *ソムリエセレクトのワインを別料金にてご用意いたします。 *食材の手配上、開催日1週間前のキャンセルより、キャンセル料を頂戴いたします。 予め、ご了承ください。

モン・フレーブ 狩野美紀雄シェフとシニア野菜ソムリエ 大平恭子氏がお贈りする、

Seasonal Table 2014(旬の食卓)。

第2弾のテーマは「夏の元気！キレイ！」と題し、本格的な夏の到来に合わせて、「食で元気！」
にまつわる講話と共にこの日限定のコース料理をお楽しみいただけます。今回のテーマカラーは
「オレンジ」です。みなさまとのより一層の一体感を感じていただけるイベントとなるよう、テー
マカラーの物を1点、スカーフ、バック、アクセサリーなど、身につけてご来店いただければと
思います。

※「Episode3」は、9月21日(日)の開催を予定しております。



C U I S I N E F R A N C A I S E
M O N T F L E U V E

フランス料理 モン・フレーブ

ホテルメトロポリタン盛岡ニューウイング 2階