

学んで美味しい セミナー式レストランイベント



Seasonal Table 2014 Episode 4 11.30 (SUN)



ホテルメトロポリタン盛岡 狩野美紀雄シェフ × シニア野菜ソムリエ 大平恭子氏

【 Episode 4 】 冬 岩手の食材で、心と体の潤い時間

- 日 時 2014年11月30日(日) 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
- 予 約 ホテル又はブランドストーリーへご予約をお願いいたします。
- お問合せ ◇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、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。

旬の食材や生産者、地域に伝わる在来作物や食文化、そして栄養・機能性のお話を織り交ぜながら
テーマに合わせたその日限定のフレンチコースメニューで構成するレストランイベントです。

第4回のメイン食材は岩手県一関の巖美町本寺地区で採れる「南部一郎かぼちゃ」と岩手県内で採れる様々な「豆」。
本格的な寒い冬を前に、岩手の食材のできる冷え防止や免疫力UPの為の美味しい食についてのレクチャーを
いたします。

今回のテーマカラーは「ボルドー」です。皆様と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、スカーフやバック、アクセサリなど身に着けてご来店いただければと思います。
寒い季節に体が喜ぶ、「美味しい時間」をご一緒しませんか。