

三鷹野菜を使った 一流シェフによる 「料理教室」

French food and sweets

COOKING CLASS

お申込み受付中

1月30日(金)

フレンチ 10:00~13:00

三鷹産の野菜を使った一流シェフの料理教室を開催します。
料理を食べながら、野菜生産者が野菜のお話をします。

フレンチメニュー

French menu

カキのカークパトリック
(グラタン)

サーモンソテー
木の子のデュクセルを添えて

シェフ

Chef

(株)ホテルオークラ
エンタープライズ
取締役総料理長

我田民生 氏



【日 時】 平成27年1月30日(金) 10時~13時

【場 所】 二葉栄養専門学校調理実習室
(武蔵野市吉祥寺本町2-11-2/
TEL:0120-28-1409)

【定 員】 30人
※定員を超えるお申込があった場合、抽選を行います。

【参 加 費】 4,000円 ※当日払い

【主 催】 三鷹市都市農業市民交流協議会
(三鷹市、三鷹市農業委員会、東京むさし農業協同組合、株式会社まちづくり三鷹、株式会社三鷹ファーム)

【申込方法】 1月15日(木)必着

往復はがきに、参加希望と、住所、氏名、電話番号、
返信面に返送先をご記入の上、下記までお申込みください。

〒181-0013

三鷹市下連雀3-38-4三鷹産業プラザ2階 (株)三鷹ファーム料理教室係



【お問合せ先・事務局】

株式会社三鷹ファーム((株)まちづくり三鷹内) TEL 0422-40-9669 / FAX 0422-40-9750 / E-mail info@mitakafarm.mall.mitaka.ne.jp