

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

3月4日(火)

①フレンチ10:00~12:30
②スイーツ14:00~16:30

三鷹産の春野菜を使った一流シェフの料理教室を開催します。
午前はフレンチ、午後はスイーツを作ります。
料理を食べながら、野菜生産者が野菜のお話をします。



Tamio Wagata

(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

1. フレンチのメニュー

French menu

フレンチのチキンの
香草焼き、サラダ仕立て

サーモンソテー
グリーンアスパラ添え



Kiyokazu Katsushiba

(株)ホテルオークラ
エンタープライズ
調理師パティシエシェフ
勝柴棋代一 氏

2. スイーツのメニュー

Sweets menu

ストロベリー シュー
アラ クレーム

シューのサラダ仕立て

- 【日 時】 平成26年3月4日(火)
①フレンチ:午前10時~12時30分
②スイーツ:午後2時~午後4時30分

- 【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】 ①②ともに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】 ①フレンチ:3,000円
②スイーツ:1,700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】 2月17日(月)必着
往復はがきに、参加希望(①、②、両方)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

※このイベントは、農林水産省による「平成25年度 食と地域の交流促進対策交付金」の助成を受けて実施するものです。