

2018年1月18日

女性会員各位

大阪府本部 会長 濱田 勉
女性部役員 一同

女性会員向け 西洋料理研修会&交流会のご案内

女性会員向けに研修会&交流会を開催いたします。
アンケートに協力いただいたご意見をもとに、開催いたします♪
熱心なシェフですので、お気軽に是非ご参加下さい。

日時： 2018年 3月12日(月) 11:00~14:00

講師： レストラン アラスカ フェスティバルタワー
総料理長 永山 康史 氏

東京都内の有名ホテルやレストランを経た後、平成8年より修行のため渡仏。
リヨンの一つ星レストランにて4年間を過ごした後、38年間三つ星を輝かせる
名店レストラントワグロに入店。平成15年に帰国後は国内最大手のウエデ
ィング会場や著名リゾートホテルにて統括シェフ、総料理長を歴任。
平成24年新境地を開拓すべくアラスカフェスティバルタワーの総料理長に就任。

内容： MENU
「テーマ食材 ～蕪～」
前菜 蕪のマリネとズワイガニのミルフィーユ仕立て トビコのアクセント
スープ 蕪のポタージュ その葉とイベリコボイルハム添え
メイン 蕪3種の調理法で 真鯛と蛤のブイヤベース仕立て
デザート 蕪のタルトタン

研修形態：参加型スタイル
簡単な実習を行い、シェフに直接質問していただけます。
1品ずつ デモ→実習・盛付け→試食（時間の都合で変更もあり）
※白衣でご参加下さい 包丁を持参下さい

受講定員：約10名

受講費： 3000円(当日受付にてお支払い下さい)

開催場所：大阪ガスハグミュージアム 5F セミナールーム
〒550-0023 大阪府大阪市西区千代崎3丁目南2番59

2018年2月28日(水)迄に、出欠をメール又はFAXにて送信願います。

関西地方本部 大阪府本部 事務局 FAX: 06-6809-7129

Mail: osaka.ajca@gmail.com

勤務先 _____ 出席 ・ 欠席

氏名 _____