

京の名工料理長とチーズプロフェッショナルの女将考案

今回で4度目となりますこの企画は、C.P.A.認定チーズプロフェッショナルの資格を持つ女将と今回新たにチーズコムラードの認定を受けた京の名工料理長によるチーズと京料理のコラボ会席を毎回限られたお客様だけに御案内させて頂いております。今回は祇園祭にちなんだ献立をご用意しております。日々探求を重ねたマリアージュをお楽しみください。また、伏見の酒蔵『玉乃光酒造』さんのご協力を得て美味しい日本酒とのコラボもお楽しみいただけます。是非この機会にご家族ご友人お誘い合わせの上お申込みくださいませ。



玉乃光酒造さんの美味しいお酒もご用意しております。(料金込み)



お食事会

チーズと京会席のマリアージュ

第四回 三木半旅館



※写真はイメージです

～お献立一例～

- ・チーズプレート…明太子と唐墨のチーズスプレッド
鬼灯射込、ちまき、チーズムース卵黄味噌漬
- ・お造り(氷鉢)…鰯落し、中トロ、モツツアレラ あしらひ
- ・焼物……………和牛シャトーブリアン、鰻煎餅、チーズ大根餅
他全9品

開催日時

平成30年7月15日(日)
正午～(受付は11:30より)

会場

三木半旅館 宴会場
京都市中京区六角通麩屋町東入
八百屋町96-97番合地

会費
締切り
ご予約

料理+日本酒 お一人様 **10000円(税込)**
7月5日(木)までにご予約ください
☎ (075)221-5189
fax (075)241-3382



三木半旅館女将 谷口 玲子取得
C.P.A.認定チーズプロフェッショナル認定証



チーズコムラード認定証

現代の名工 三木半旅館料理長
小笹 貴夫



三木半

京都市中京区六角通麩屋町角(新京極西100m)

◎FAXの場合は本パンフレット下部にご記入の上送信ください

FAX用 参加申込書

ご予約名 _____ ご人数 _____ 名様

ご住所 _____

ご連絡先 ☎ _____

