

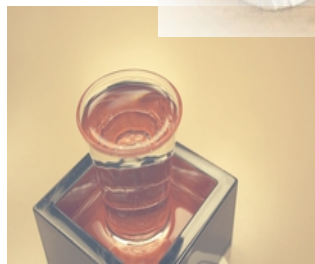
京の名工料理長とチーズプロフェッショナルの女将考案

第六回 三木半旅館

チーズと京会席のマリアージュ

お食事会

毎回ご好評頂いておりますこの企画もおかげ様で6度目を迎えることとなりました。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チーズコムラードの認定を受けた京の名工料理長が今回もチーズ好きの皆様のために季節の旬を取り入れた特別な献立をご用意いたしました。今回は上京区の老舗酒蔵『佐々木酒造』さんの美味しい日本酒と共に楽しみ下さい。



～お献立一例～

※写真はすべてイメージです

- 造り 烏賊ミモレット和え モッツアレラ昆布締め 牡丹海老
- 焼き物 シャトーブリアン
新じゃがパルミジャーノレッジャーノまぶし
干し芋バター焼き クレソン
- 蓋物 若竹煮、油目 アリゴ
- 小鍋 和風フォンデュ 具材一式 ごはんでリゾット

他全11品を予定

協賛 佐々木酒造株式会社

開催日時 2019年5月6日(月)
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 料理+日本酒 お一人様 **10000円(税込)**
締切り 4月30日(火)までにご予約ください
ご予約 ☎ (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 三木半旅館総料理長
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 ☎ _____