



左から:
 贅沢な空間で友達との素敵なランチ。
 自分へのご褒美です
 西嶋環さん
 (52歳 / 甲南女子大学非常勤講師)
 盛り付けを参考にして家族を
 喜ばせたいと思います
 小川厚子さん
 (42歳 / こうべあしやnettvキャスター)
 美味しい料理を食べて美しくなる
 なんて最高!
 上飯由美(YOUME)さん
 (44歳 / トータルビューティアドバイザー)



落ち着いた個室があり、会合にも使いやすい



味吉兆 代表取締役店主
 中谷隆亮さん

まずは日本料理を食べることを楽しみ、
 少しずつコツを取り入れて家庭料理を楽し
 んでいただければと思います。
 食べる人の笑顔を見るのが料理人にとっ
 ての至福です。
 どうぞ気軽にお越しください。

教室のあとは、そのまま懐石料理を
 いただきます。一人で参加している人
 も同じテーブルの人と自然に打ち解
 けて、料理が出される度に話がはず
 みます。
 本物を知る世代だからこそ学びた
 い、一流の技とおもてなしの心です。

料理が得意だから、
 一流の店で日本料理を
 学びます。

好奇心旺盛なお母さんが通うのは、
 ミシュラン星付きの名店「味吉兆ぶ
 んぶ庵」の料理教室です。

この日のメニューは「天ぷら」と「近
 江牛生姜煮」。「天ぷら油は何がいい
 ですか」という素朴な質問にも丁寧
 に答える店主。デモンストレーション
 の合間に、家庭で使えるコツやアレ
 ンジをユーモアを交えながら説明し
 ます。

和食を学ぶ

日本料理の名店「味吉兆 ぶんぶ庵」で、
 お母さん世代は「料理のコツ」を学び、
 ママ世代は「本物を味わう」ことからスタート。



「お料理はもちろん、料理長のお人柄がにじみ出た内容で大変素晴らしい」と、
 初めて参加した柴谷厚子さん(60歳 / 自力整体指導員)



本物の味を
 覚えたいから、
 特別なランチはママで。

「美肌食ランチ」と聞いてときめい
 てしまっママ世代。「味吉兆ぶんぶ
 庵」は、大阪府内で唯一、日本美肌食マ
 イスター協会から「美の料理」と認定
 されたお店です。

美肌効果が高い食材をつかい、そ
 の栄養と味をそこない調理法で
 仕上げる懐石料理。一流店ならではの
 の洗練された盛り付けと味が、五感
 を通して体中に広がっていくよう
 です。

本物を知ろうとする気持ちと行動
 が、人生をより豊かにしてくれます。
 そして、本物の美しさとは内側から
 にじみ出るもの。美肌効果と美味し
 いランチ、二石二鳥の時間が過ぎてい
 きます。

■昼食限定
 美の料理
 『山紫水明』
 4,500円
 (3日前までに要予約)
 ※一日限定10食
 ※別途消費税8%
 サービスク10%

味吉兆 ぶんぶ庵
 AIKICHO BUNBU-AN
 日本美肌食マイスター協会
 Japan Fine Skin Foods Meisters Assoc.
 住 所 / 大阪市中央区本町3-6-4 本町ガーデンシティ地下1階
 地下鉄御堂筋線本町駅 7番出口直結
 T E L / 06-6245-1055
 営業時間 / 11:00~14:30(L.O.)、17:00~20:30(L.O.)
 定 休 / 月曜
 http://www.bunbu-an.jp/

■「いちょうの会」お料理教室
 ◎10月24日(金)・25日(土)
 「今さら聞けない日本料理の基礎と美の料理」
 ◎11月27日(木)・28(金)
 「おせちの伝授」
 時間 / 各日11:00~13:00(受付10:30~)
 参加費 / 各7,000円(税込・料理教室後の懐石料理含む)

■「味吉兆ぶんぶ庵」本町JAZZNIGHT
 ◎12月6日(土)17:30~
 問合せ・申込み: 味吉兆ぶんぶ庵 いちょうの会 事務局
 06-6363-0998 (受付時間:10:00~18:00土・日・祝は除く)

