



中谷 隆亮のなにわ味のとほどき 「日本料理 新こつのこつ」

講師/中谷 隆亮 料理長/三船 桂佑

味吉兆ぶんぶ庵は、おかげ様で、10月で7周年を迎えることになりました。これもひとえに皆様のご最良ご支援の賜物と、スタッフ一同感謝しております。

10月のお料理教室は、特別企画といたしまして、恒例となりました松本紗智先生をお迎えし、秋の味覚を楽しんでいただきます。11月はこちらも毎年恒例となりました、「ぶんぶ庵のおせち」を伝授します。

スタッフ一同、皆様のご参加を心よりお待ち申し上げます。

どうぞお気軽にお出でください。

内容につきましては、当日変更になる場合もございます。

第四十八回



10月14日(土) 11時～

【7周年特別企画】

「松本紗智先生をお迎えして、秋の木の
実と木の子を使った料理」

会費 7,000円(税込) **限定32名**

7周年のお祝いの料理教室に華をそえて頂きます。

第3回目となりました松本紗智先生をお招きして開催いたします。松本紗智先生の芦屋の料理教室は人気でなかなか予約が取れないというのも納得の人をひきつける巧みなトークと中谷店主との絶妙な掛け合いをお楽しみに頂きます。



当日のワインは、
サヴォワ地方スイスに
近いフランスの
ドメーヌジャックマイエ
オートルモン ブラン



<http://www.diony.com>

profile

料理家 松本紗智氏

大学卒業後は繊維商社で4年間勤務。OLをしながら家庭料理研究家に弟子入り。料理家として独立後、パーティーの多い土地柄に合わせてケータリングに特化し事業を開始。テーブルコーディネートのレッスンの料理を担当したり、家庭料理の教室を芦屋で開催している。季節、彩り、思いやりを大切に日々料理している。



第四十九回

11月16日(木) 11時～

「いつものおせちにアクセントをひとつ」

料理内容/昆布巻き、田作り、蓮根いとこ煮

会費 7,000円(税込)

第五十回

2018年1月20日(土) 11時～

「立春を迎える料理」

料理内容/切り干し大根含め煮、おから旨煮

会費 7,000円(税込)



※画像はイメージです。



ご予約の方法

参加申込専用FAX番号/ **050-3730-8473** へFAX
をお願いします。

お問い合わせ

ご不明な点がございましたら、**06-6363-0998**まで
お電話ください。受付時間/10:00～18:00(土・日・祝は除く)

会費について

イベント開催日の10日前までに下記いずれかの振込口座にお振込みください。

●郵便振替の場合/**00900-1-329017**

●銀行振込の場合/ゆうちょ銀行(支店名)**099(当座)0329017**

※この場合、振込手数料はお客様でご負担をお願いします。