

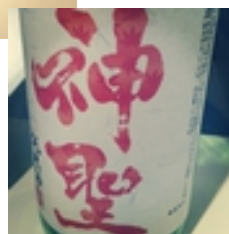
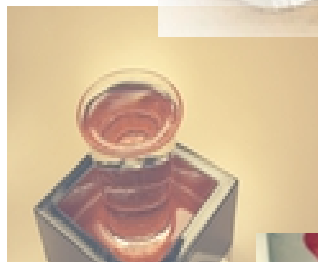
チーズプロフェッショナルの女将と 京の名工総料理長がプロデュース

第七回 三木半旅館

チーズと京会席のマリアージュ

お食事会

毎回ご好評を頂いておりますこの企画もおかげ様で7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総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。伏見の老舗酒蔵、『山本家』さんの美味しい日本酒と共にお楽しみ下さい。



～お献立一例～

※写真はすべてイメージです

- 造り モッツアレラブルーファラ昆布締め
解ブルーチーズ重ね造り 松茸 煎り酒
甘海老モンドール和え
- 焼き物 近江牛シャトーブリアン 泉州水茄子 オリーブオイル
ペコリーノロマーノ
- 酢肴 秋味合まぜ渡り蟹 酢味噌 クリームチーズ
- 小鍋 和風チーズタッカルビ モッツアレラシュレッド
印籠鰻 笹搔牛蒡 粉山椒

他全11品を予定

開催日時 2019年10月20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 料理+日本酒 お一人様 10000円(税込)

締切り 10月13日(日)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



◎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 ☎ _____