

# 本草薬膳学院 特別講座（6回シリーズ）

平成 24 年に「卓越した技能者（通称「現代の名工）」として表彰され、“食の幸せが家庭に幸福をもたらす”という意味の「口福」を念頭に中医薬膳学と日本の食養生を融合させ、現在「PRIVATE CHEFF 'S STUDIO 山岡」のオーナーでいらっしゃる山岡洋先生をお迎えする薬膳料理の特別講座、毎年大変ご好評を頂いております。

6 回目となる今年も、新たなレシピで様々な料理をご紹介します。どなたでもご参加いただけますので、お知り合いの方をお誘い合わせの上、お申込み下さいますようお願い申し上げます。

場 所：〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町 22 番 6 号 マルカ日甲ビル 2 階 本草薬膳学院教室

TEL：03-6206-2751 FAX：03-3662-3800 E-mail：haiyang@honzou.jp

時 間：毎月第 4 月曜日（●は第 3 月曜日、★は第 2 月曜日） 10：00～13：00（3 時間）

講 師：山岡 洋（PRIVATE CHEFF 'S STUDIO 山岡オーナーシェフ・元村ハイアトリージェンズ東京総料理長）

入学金・施設維持費：不要

授業料：1 回ごと：6,000 円（材料代を含む）

全 6 回：33,000 円 ※全 6 回参加で、一括振込みの場合は 3,000 円お得 になります。

教科書：プリント

先着 24 名（申込順 定員になり次第締切ります）

※お申込みが 10 名未満の場合は中止することがございますので予めご了承ください。

教育内容：

（2015.5.23 現在）

	日付	申込み・振込み締切日	内容
1	2015 年 7 月 27 日(月)	7 月 21 日(火)	荔枝椰皇露（タロイモの汁粉） 冷麺（冷やし担々麺） 豉椒苦瓜鶏球（苦瓜と鶏の炒め物）
2	2015 年 8 月 24 日(月)	8 月 17 日(月)	雪菜炒毛豆（雪菜と枝豆の炒め物） 蟹黄四川蝦（車エビのピリ辛 蟹の卵あんかけ） 什錦湯米粉（五目汁ビーフン）
3	2015 年 9 月 28 日(月)	9 月 18 日(金)	秘醬蒸明蝦（車海老のピリ辛蒸しハンバーグ） 宮保蓮白（キャベツのピリ辛甘酢炒め） 奶酥糕豆腐（豆腐のチーズケーキ）
4	2015 年 10 月 19 日(月) ●第 3 月曜	10 月 13 日(火)	孜然羊扒（羊のステーキ） 上海炒麵（上海風焼きそば） 香蕉蒸糕（バナナ入り蒸しパン）
5	2015 年 11 月 16 日(月) ●第 3 月曜	11 月 9 日(月)	干焼奶酥蝦仁（中華風チリチーズフォンデュ） 紙包牛肉（牛肉の紙包み揚げ） 抹茶腰菓（カシューナッツの抹茶飴巻き）
6	2015 年 12 月 14 日(月) ★第 2 月曜	12 月 7 日(月)	紅糟鮫花（イカの紅麴和え） 松鼠鯉魚（鯉の甘酢あんかけ） 水餃子

※申込書をお送りいただき、お振込みを確認いたしましたら、お申込み完了となります。振込み手数料はご負担くださいますよう、お願い致します。尚、食材は季節の移り変わりによって変わるため、メニューの変更もあります。予めご了承ください。

振込先：三菱東京 UFJ 銀行 神田駅前支店 普通預金 口座番号：2186645 名義：ホンゾウヤクゼンガクイン 本草薬膳学院 タツミナミ

-----切り取り線-----

## 本草薬膳学院 特別講座（山岡洋先生の講座）申込書

本草薬膳学院 FAX:03-3662-3800

お名前：\_\_\_\_\_

(〒 - ) \_\_\_\_\_

ご住所 \_\_\_\_\_

TEL：\_\_\_\_\_ FAX：\_\_\_\_\_

携帯番号：\_\_\_\_\_

※ご希望の回に✓印をお願いいたします。

全 6 回

2015 年 7 月 27 日(月)

2015 年 8 月 24 日(月)

2015 年 9 月 28 日(月)

2015 年 10 月 19 日(月)

2015 年 11 月 16 日(月)

2015 年 12 月 14 日(月)