

本草薬膳学院 特別講座 (全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・元村山ハイアトリ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：

(2016.5.26現在)

	日付	申込み・振込み締切日	内容
1	2016年7月25日(月)	7月19日(火)	檸檬鶏(若鶏の揚げ物レモンソース) 金魚餃子(金魚型蒸し餃子) 西米露(タピオカのココナッツミルク)
2	2016年8月22日(月)	8月15日(月)	茄汁冷麺(特製トマトソースの冷麺) 瑤柱白玉環(冬瓜と干貝柱の髪菜入り蒸しもの)
3	2016年9月12日(月) ★第2月曜	9月5日(月)	油梨果沙津大蝦(アボカド風味の海老マヨ) 鍋貼(羽付き焼餃子)
4	2016年10月17日(月) ●第3月曜	10月11日(火)	芙蓉蟹(カニの卵とじ) 酸辣湯麺(スーラータンメン) 無花果杏汁糕(あんずのブランマンジェいちじく添え)
5	2016年11月21日(月) ●第3月曜	11月14日(月)	漁香鳳肝(鶏レバーの辛炒め) 蝦仁吐司(エビのすり身トースト) 紫芋布甸(むらさきいものプリン)
6	2016年12月12日(月) ★第2月曜	12月5日(月)	紅燜大蠔(カキと下仁田ねぎ醬油煮込み) 五香鮮魚(鮮魚の燻製) 抹茶馬拉糕(かのご豆入り抹茶風味カステラ)

※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：ホンゾウキョクゼンガクイン 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

2016年7月25日(月)

2016年8月22日(月)

2016年9月12日(月)

2016年10月17日(月)

2016年11月21日(月)

2016年12月12日(月)