

フレンチが好き、おばんざいが好き



写真はイメージです。



■2月の開催日 *1名様~要予約(前日の13時迄)

- 2/21(木) 11:00~12:10—① 13:00~14:10—②
- 2/22(金) 11:00~12:10—① 13:00~14:10—②

参加費:2,800円(税込) *定員18名[催行は、2名様~]

*1名様の場合は、時間の変更をお願いする場合があります。

• 2/23(土)・24(日)は会場が「でこ庵」に変わります。
京. 上京区寺町今出川上る鶴山町 2-51 075-212-0966



京の伝統食・京野菜冬の美味しい「かぶら」を、使って今回は初の日仏料理のコラボで召し上がっていただく賞味会を実現させました。シェフと料理人の料理のうんちくを交えながら、簡単な調理や保存の仕方等をレクチャーします。

●ご予約・お問合せ

075-222-2220 エピス

主催:フレンチレストラン **epice** エピス

企画:DECO企画・協賛:おばんざい京室「でこ庵」内
〒602-0802 京都市上京区寺町今出川下る真如堂前町 105

<http://www.kyoto-epice.jp/contact.html> ・ <http://www.deco-kikaku.com>

【menu】

- 前菜/蕪de洋のオードブル
和のオードブル
- スープ/近江大蕪のスープ
- メイン/鴨の京味噌漬けの
ローストに赤蕪ソース添え
- 一口/お楽しみに！
- デザート/お麩レンチトーストと
お米アイス添え

* 献立は予定です。食材の都合により変更する場合がありますのでご了承ください。

