

中国料理

# 薬膳セミナー

中国では古くから食べ物と薬はもともと同じである。と言われ、食事を通して健康を維持したい、治療に役立ててきました。中でも薬膳は、季節や心の

バランスを取りながら、体質や体調によって食材や調理法を考え、毎日続けられる、美味しい食事。という考えから生まれました。それなりに良いことなら、是非教えていただきながら、美味しい食事も頂いちゃいましょう。

名鉄トヨタホテル桂林 総料理長 国際薬膳調理師の岡部 悟氏が薬膳の基本とそれを応用した料理をわかりやすく解説いたします。

(昨年度大好評につき再び岡部氏に来ていただきました。)

料理はイメージです。



日時：平成30年 2月22日 (木) 18:30 ~

会場：竜美丘会館会館内レストラン『ローレイ』

料金：4,500円 (消費税込み)

定員：30名

講師：岡部 悟 氏



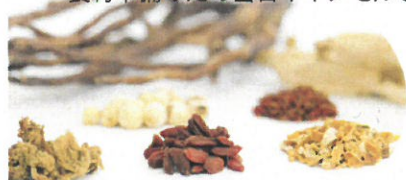
<名鉄トヨタホテル 桂林 総料理長 国際薬膳調理師 高級栄養薬膳師>

申込：平成30年 2月8日 (木) AM10:00 より

竜美丘会館で電話にて受付開始

TEL 0564-24-3951

食材準備のため当日キャンセルされた場合はキャンセル料金 (全額) をいただくこととなりますので、ご承知おきください。



岡崎市竜美丘会館指定管理者

主催：岡崎パブリックサービス・サンエイ共同事業体

協力：名鉄トヨタホテル