



新春特別講座 大人の遊学講座 徳島の名店巡り

参加者募集

梨宮のシェフと老舗料亭しまだが、新春特別講座のためにプレミアムなメニューをご用意しました。
名店ならではの味とサービスをお楽しみください。

※各講座の受付は30分前から行います。
キャンセルの場合は前日の5時までに徳島本校までご連絡ください。なお、当日のキャンセルは受付できませんのでご了承ください。

贅の極みを心ゆくまで楽しむ 梨宮の極上おもてなしクッキングライブ



写真:イメージ

梨宮スタイルの最高級のおもてなし料理を、
シェフのクッキングライブで味わってみませんか。
新春ならではの清らかで華やきに満ちた
至福のひとつときをお楽しみください。

- 日時／ 1月25日(月) 19:00
- 場所／ 榎野倶楽部 観月邸 梨宮
板野郡松茂町広島字北川向四ノ越29-1 TEL (088) 699-1007

※送迎バスを運行いたしますので、ご利用の方はお申し込み時に先着順で受け付けます。
往路／徳島駅前(ポッポ街東口) 18:00出発～徳島本校(川内) 18:20～梨宮 18:35到着
復路／梨宮 21:15出発～徳島本校(川内) 21:30～徳島駅前(ポッポ街東口) 21:45到着

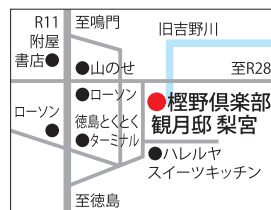
- 参加料(税別)／ 15,000円(お土産付き) ●定員／40名
- メニュー／◎先附:辛子黄身酢掛け、お玉蒸し、白子豆腐
- ◎椀盛り:西京仕立て
- ◎造り:鰯焼霜ボン酢掛け、烏賊粒雲丹巻、牡丹海老
- ◎焼肴:鮫鰯のベーコン巻ロースト、酸味を効かせた
ブルー・フォンジュ ◎替わり鉢:特選黒毛和牛の岩塩包み焼
- ◎食事:にぎり寿司三種 ◎水菓子:和三盆のパンナコッタ
フルーツゼリー寄せ、黒胡麻アイス
- ◎お飲物(ワイン・日本酒・ビール・ソフトドリンク等)付き
- ※食材の都合上メニューが一部変更になる場合がございます。



写真:観月邸 梨宮



榎野倶楽部
エグゼクティブシェフ
池内 渉氏



大人の嗜み ～深く味わう、粋に遊ぶ～ 料亭しまだで学ぶ、お座敷文化

花街の風情を今に残す、富田町の老舗料亭「しまだ」で
新春らしい華やかで粋なひとときをご堪能ください。より風情をお楽しみいただく
ために、ぜひこの機会に和服でのご参加をお待ちしております。

- 日時／ 1月31日(日) Aコース12:00 Bコース18:00
- 場所／ 料亭しまだ 徳島市富田町2丁目7-4 TEL (088) 623-1181

- 参加料(税別)／ 23,000円(お土産付き) ●定員／各20名
- メニュー

- ◎八寸:子持ち昆布、雲子ボン酢、小鯛棒寿司、酢取茗荷、黒豆松葉、錦玉子、のし梅
- ◎お椀:白味噌仕立て ◎お造り:三種
- ◎油物:牛ロースステーキ
- ◎焼物:鰯味噌焼
- ◎炊き合わせ:海老芋旨煮
- ◎食事:鮭いくら御飯
- ◎デザート:苺ゼリー
ミントアングレーズ
ソース
- ◎お酒等付き



写真:イメージ



写真:料亭しまだのお座敷遊び



【参加申込先】徳島新聞カルチャーセンター 徳島本校 ☎088-665-8500 お電話でお申し込みください。受付時間(月～土曜) 10:00～19:00(日曜) 10:00～17:00

徳島市川内町平石若宮92-4【駐車場150台可】★日曜日も開校していますが祝日はお休みです。★ホームページが新しくなり、講座のお問い合わせが可能になりました。http://www.tokushin-culture.jp ※受講申込時にお名前、住所、電話番号などを伺います。これは講座に関するご連絡やお知らせなどに使用するもので、ご本人の同意なしに第三者に個人情報を開示、提供することはありません。