

日比野シェフの特別セミナー 申込書

◆ワインと日本酒とフランス料理のマリアージュ 申込用紙◆

ホテルの西洋料理の調理師として料理長を務める傍ら、料理に関わる業務として、ワインのソムリエをはじめ、野菜ソムリエ、SAKE DIPLOMAなどの資格を取得し、ワイン会、マリアージュの会などを開催。今回は全日本司厨士協会東海地方本部の会員のために、特別セミナーの講師を務めます。シャンパン・紅白ワイン・日本酒、それぞれに合った料理を準備していただき、試飲と試食でお楽しみを！

- ◇開催日：令和5年3月6日(月) 13時30分～16時(予定)
- ◇会場：東邦ガス・プロ厨房オアシス (みなとアクルスエネルギーセンター1F)
名古屋市港区港明2-3-1 TEL(052) 653-7775
- ◇会費：会員 無料 一般&会員以外 3,000円
- ◇講師：JR東海ホテルズ統括料理長 日比野 逸朗氏 (前名古屋マリオットアソシアホテル総料理長)

NENU	春のパスカード	シャンパン
NENU	ミル貝のマリネ ビュレ・ド・ポワロー	白ワイン
NENU	真鯛、蛤、ピーツとトマトのソース その貝の風味をつけたブル・バチョ	日本酒
NENU	近江牛の一品 ソースヴァンルージュとシャンピニオンのソース	赤ワイン



春のパスカード(料理のイメージ写真)

◆ワインと日本酒とフランス料理のマリアージュ 申込用紙◆

【申込締切】 令和5年2月24日(金)

ふりがな	年齢	会 員 ・ 一 般
氏 名	TEL(携帯番号)	
勤務先名	TEL(携帯番号)	
ふりがな	年齢	会 員 ・ 一 般
氏 名	TEL(携帯番号)	
勤務先名	TEL(携帯番号)	

申込は協会事務所まで電話・FAX・メールにてお申し込み下さい。

TEL/FAX : 052-731-8244 / E-mail: ajca_toukai@yahoo.co.jp