

8月以降のイベント申込書

◆ トップ・シェフによる特別料理セミナー 申込用紙 ◆

「ホテルのトップ・シェフの特別料理セミナー」 ◇協賛：東邦ガス(株)

今年は新しいメンバーによる特別料理セミナーです。3人のトップ・シェフが (オードブル・魚・肉)を担当し、腕を振るって料理を提供いたしますので、ぜひ、ご参加ください。

◇開催日：令和5年8月29日(火) 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

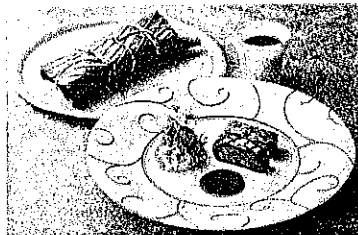
◇会費：会員 無料 一般&会員以外 3,000円

◇講師：ANAクラウンプラザホテルグランコート名古屋 副総料理長 山口 信彦 氏

MENU 愛知県産牛ロースの朴葉包み焼き しらす干しとアスパラガスのリゾット添え
名古屋東急ホテル レストラン「ロワール」料理長 渡邊 篤史 氏

MENU マーブル仕立てのフォアグラコンフィ マスカットのジュレを添えて
ホテルプラザ勝川 レストラン「ソレイユ」料理長 豊吉 宏典 氏

MENU 旨味を閉じ込めた平目と小海老のパートブリック包み オリジナルピストゥソース



愛知県産牛ロースの
朴葉包み焼き しらす
干しとアスパラガスの
リゾット添え

【申込締切】令和5年8月18日(金)

※申込は協会事務所までFAXまたは☎・メールにてお申し込み下さい。

トップ・セミナー 8/29

TEL/FAX : 052-731-8244

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