

6月の

彩菜みまさかの新鮮素材を楽しむ

ミニレッスン

うららのランチ de Vol.9

パリで修行された料理研究家・坂口うららさんの素敵なランチが彩菜みまさかに登場!!

ご家庭でも手軽に作れるメニューのお得なミニレッスン付きです。

彩菜みまさかの新鮮な食材を使ったお料理を、この機会にぜひお楽しみください。

お席に限りがありますので、お申し込みはお早めに! (満席の場合はキャンセル待ちを承っております。)

開催日時: 2011年6月23日(木) 11:00~14:00頃

開催場所: 彩菜みまさか 大阪府箕面市彩都粟生南 1-16-18
TEL.(072) 729-3131

参加費: お一人様 1回 2,000円 (予約・前払制)

当日の主なメニュー: ハーブ使いの初夏メニュー

統治時代にフランス料理の影響を受けたベトナム料理は
パリっ子達にも人気の定番メニュー。
新鮮野菜たっぷりのベトナム料理をパリスタイルでお楽しみください。

■ 前菜の盛り合わせプレート ■
サラダラップの豚肉ナム、生春巻きのオードブル
エビのバインセオ、魚介のすり身フリット
旬野菜の彩菜サラダ

■ メイン ■
鶏肉と新鮮野菜の具だくさんフォー

■ デザート ■
しょうがと緑豆のサヴァラン

※参加費は前払制となっております。申し込み用紙にご記入の上、彩菜みまさかのレジにて参加費をお支払い
いただいた後、ご予約完了となります。

※6月20日以降、またはご連絡無しのキャンセルの場合、返金はいたしかねますのでご注意ください。

■参加お申し込み書■ 6月23日(木)分

お名前	
ご住所	(〒)
電話	(ご自宅) (携 帯)
e-mail アドレス	@ (携帯, パソコン) 上記アドレスへ次回以降の案内を希望 する しない ※案内を希望された方へは、「まぐまぐ」からのメルマガにて配信させていただきます。
食物アレルギー	ある (食材:), 無し
参加費 2,000円 × 参加人数 名 = 円 未・支払済 (受取人)	