



彩菜みまさか  
**うららのランチ de**  
**ミニレッスン vol.11**  
**8月25日 (木)**  
 11:00~14:00 時頃

※写真は過去のメニュー例です。



●申込方法： 完全予約制につき、彩菜みまさか店頭、または彩菜みまさかのホームページ内にて配布の申し込み用紙に必要事項をご記入の上、参加費2000円を添えて彩菜みまさか店頭にてお申し込みください。

**※8月22日以降にキャンセルされた場合は、ご返金できませんのでご注意ください。**

※好評につき早期にお席のご予約が完売となることがあります。お電話にて事前に予約状況をお確かめの上、できるだけ早めにお申し込みください。



パリで修行された料理研究家・坂口うららさんの作る新鮮野菜たっぷりのランチコースを召し上がっていただきながらその中の1品のレシピと作り方のレクチャーが受けられます。レクチャーは、実習なしのデモンストレーション形式なのでどなたでも気軽に参加いただけます。

**参加者募集中！**

**参加費 2000円 (税込) ※前払制**  
**彩菜みまさか 交流室にて**

**8月のメニューは**  
**夏のバリ島リゾートランチ**

夏の暑さを南国のリゾートメニューで吹き飛ばしましょう！  
 野菜たっぷりのバリ島メニューからヘルシーで辛い人気メニューをお楽しみいただきます。

**\*前菜の盛り合わせプレート\***

彩菜サラダ (ガトダト仕立て)、インゲンのココナツあえ  
 ソト・ミ・アヤム (バリ風スープ)  
 豚ひき肉のバリ風串焼き、テンペ・マニス

**\*メイン料理 (レシピ&レクチャー付き)\***

バリ風チキンのカレー煮込み

**\*デザート\***

ココナツクリーム・タルト

