

中医營養会主催

薬膳セミナー付き～本格広東薬膳忘年会～

中医營養・薬膳学研究会が主催する本格広東薬膳忘年会のお知らせです。

中医營養会が発足してからまだ間もないのですが、日ごろより多くの方から、薬膳または本研究会に対するご関心をたくさんお寄せ頂き、本当にありがとうございます。
今回はみなさまとすてきな一年を締めくくるために、イベント第2弾として「薬膳忘年会」を開催いたします。

本研究会が忘年会のためだけに、「中医營養学」の理念に基づいた特別メニューを考案し、薬膳と根深い香港出身シェフにより本格広東薬膳料理を実現して頂きました!
一年の疲れを労う特別な薬膳料理をはじめ、施膳方針を含めた解説セミナーも一度に受けられる貴重な機会です。
ぜひお友達やご家族の方をお誘い合わせの上、薬膳料理で一年の労をねぎらい、体を整えて新年を迎えましょう!

先着30名様ですので、お申込みはお早めに!

日時: 2011年12月10日(土)17:30～20:30

場所: PANDA・INN白金台
住所: 〒108-0071 東京都港区白金台3-18-1
TEL: 03-5422-8805
アクセス: JR「目黒駅」より徒歩7分、
都営三田線「白金台」駅1番出口より徒歩10分

内容: 『薬膳セミナー付き 本格広東薬膳忘年会』

*「中医營養学」の理念に基づく薬膳料理解説セミナー

*プロのシェフが手間暇かけてじっくりコトコトと煮込んだ薬膳粥など本格広東料理のビュッフェスタイル

*中国茶、その他アルコールドリンク等も飲み放題

参加費: お一人様 9,000円(薬膳ビュッフェ、セミナー込み)



○お申込み○

下記の情報をご記入いただき、12月5日(月)までにメールにてお申込みください。

宛先: chuui.eizenkai@gmail.com(事務局)

タイトル: 「薬膳忘年会お申込み」

・お名前/フリガナ/携帯番号/メールアドレス

薬膳忘年会メニュー

1. 前菜四種盛り:
Panda-Inn特製 又焼蜂蜜漬け
胡瓜とくらげの黒酢ソース和え
香港伝統白切鶏
鴨肉ロースト～特製生姜ダレ

2. 烏骨鶏スープ 薬膳仕立て

3. 主菜
スペアリブ豆豉(とうち)蒸し
真鯛姿揚げ 龍鱗仕立て
海老と胡桃の塩炒め
季節の青菜炒め
大根餅～特製陳皮ダレ

4. 薬膳粥
牛肉、または貝柱入り粥

5. デザート
ゴマ団子
杏仁豆腐

※当日の仕入れ状況によりメニュー内容の変更が生じる場合があります。あらかじめご了承くださいませ。

本イベントに関してのご質問、お問い合わせはこちらまで。

中医營養・薬膳学研究会

URL: <http://chuui.eizenkai.web.fc2.com/>

E-mail: chuui.eizenkai@gmail.com



講師: 梁ペイ(りょう へい)
中医營養・薬膳研究会代表
国立北京中医薬大学日本校助教
淑徳大学エクステンションセンター講師
東京薬膳学院非常勤講師
中国北京出身。北京中医薬大学卒
同大学中医營養学教育研究室講師を経て、1989年来日。



シェフ: 鈴木健之(陳展、トニー・チェン)中国大連生まれ
15歳の時に香港へ渡り、広東料理の道へ。
27歳の時に札幌東急インの招聘により来日。
日本全国にある有名中華料理店で腕を揮った後、横浜中華街「萬珍楼」、
西麻布「北京料理北海園」、六本木「中国飯店」、横浜中華街「翠華」
等で支配人を歴任。広東語、北京語、日本語、英語を話すマルチリンガル。