

COC four seasons *present* — シーオーシー フォーシーズンズ プレゼンツ —

COC four seasons は、えんどう桔梗マタニティクリニックの御食事を担当致しております。

桃の節句にちなんだ料理

【 講習内容 】

- ・ 帆筍寿司
筍を丸ごと使い、鬼皮に筍入りの寿司を詰めた春の伝統的な料理
- ・ 沢煮仕立て
春を代表する食材を用いた、淡い味付けの煮物椀
- ・ 桜のムース
桜の香る、苺を使ったデザート



帆筍寿司



桜のムース

(写真はイメージです)

■日時： 2月26日(月)
10:00 ~ 12:00

■場所： えんどう桔梗マタニティクリニック
3F ダイニング

■参加費 1,500円 定員 10名様

■託児あり (1人500円) 託児の定員は10名様迄とさせていただきます

■申込方法 **事前受付システム[講話会]**・電話申し込み(診療時間内)・当院受付にて受け付けております。お気軽にお問い合わせください。

COC four seasons 代表 三浦 太 氏 御紹介

1970年 函館生まれ。和食の道を目指し、修行を積み重ねる。その後、フランス料理の素晴らしさに惹かれ、和食とフレンチを併せ持つ「和モダン」というコンセプトを掲げ、ウイニングホテル総料理長を長年にわたり務める。現在、COC four seasons を開業し、昨年8月より、えんどう桔梗マタニティクリニックにて、腕を振るう。



<http://www.endo-kikyo.or.jp/>



<http://www.facebook.com/endo.kikyo>

