

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。

## &lt; 家庭料理にひと手間加えて！ &gt;

参加型の講習会となりますので、エプロン持参でお越し下さい！

## 【 講習内容 】

- ・ 季節のお魚料理  
下処理から、おろし方、正しい盛り付けの仕方までを実演します。
- ・ 冬瓜と帆立の葛煮  
普段なかなか手にしない冬瓜の調理法を、わかりやすく解説します。
- ・ トマトのすり流し  
初夏を彩るトマト・・・そこに合わせるのは、湯葉！  
トマトの程よい酸味に、なめらかな湯葉のクリームは相性抜群。

■日時： 6月26日(水)

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名様までとさせていただきます。  
また、締切は前日16時までとなります。  
前日の16時以降のキャンセルにつきましては、  
外部業者委託の為、参加費・託児料は後日頂きますので、  
予めご了承下さい。

■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  
御申し込み下さい。

## COC four seasons 代表 三浦 太

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、2017年8月より、えんどう桔梗マタニティクリニックにて、患者様のお食事をトータルプロデュース。同院厨房にて、自ら腕を振るう。



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



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