

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。

< 家庭料理にひと手間加えて！ >

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 】

- ・ カルボナーラ
- ・ 豚の香草パン粉焼と野菜のロースト、トマトのケッカソース
- ・ 野菜のマリネ

■日時： 11月13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 ※当院通院歴のない方もご参加できます。

■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・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。
※当院通院歴のな方は、診療時間内にお電話下さい。(47-3001)



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>