

～素敵なサロンでゆったり 会席料理 岸由監修のお料理を～

オープンハウス 2018 3/8 (木) 9 (金) 10 (土)

東中野・深雪スタジオ内 サロン・ド・ミュキ

① 11:00 ~ / ② 12:00 ~ / ③ 13:00 ~

事前予約制・数量限定

上記期間中、東中野5丁目で営む会席料理 岸由 (きしよし) 監修のランチをゆったりとしたサロンでお召し上がりいただくことができます。街の味を町会の皆様にご協力いただき、おもてなしいたします。

数量限定となりますので、事前に御予約いただきますと当日スムーズにご案内可能となります。ぜひご家族、ご友人とご利用ください。

ご予約は、3/2 (金) までに 1F 講座受付、お電話 または 下記申込み表 に記入の上、FAX にて送信ください。

深雪スタジオ本部 | TEL 03-3363-4511 FAX 03-3363-4514

お 献 立

各 1,200 円 (税込み)

※写真はイメージです



3月8日・10日



3月9日

ご飯
弥生ずし
 (新筍・鯛酢ベ・煮穴子・芝海老・錦糸卵・生姜酢漬け・刻み海苔・木の芽)
鶏団子と野菜の煮物 (8日)
鱈と大根の煮物 (10日)
 (鱈・大根・ほうれん草)
 甘味
白玉あずき
 椀物
吸い物
 (若布・豆腐・卵・茗荷)

ご飯
五目稻荷ずし
 (新筍・鶏肉・ひじき・酢じり蓮根・人参・生姜酢漬け・たたき木の芽)
鶏団子と野菜の煮物 (8日同様)
 (鶏団子・蓮根・牛蒡・里芋・人参・絹さや・こんにゃく)
 甘味
白玉あずき
 椀物
吸い物
 (若布・豆腐・卵・茗荷)

オープンハウス 2018 ランチ予約申込み表

会員番号		ご希望日時	3 / () : ~
お名前		備考①	※上記記載時間帯よりお選びください。
ご連絡先		備考②	

- 定員に達している場合はご変更依頼のご連絡をさせていただく場合がございますので、予めご了承ください。
- 当日 (お食事される日) 料金をサロン 1F 受付にてお支払いください。