

Otome no shokutaku

乙女の食卓

～東三河の春～

乙女の食卓～東三河の春～とは、東三河の農水畜産物と加工品を用いて新感覚フルコースを創り出す「食と農の特別なイベント」です。今年度はホテルアークリッシュ豊橋の総料理長今里武氏を迎え、ここでしか味わうことのできない「春」を皆さまにお届けします。シェフ渾身の料理を舌で味わうのみならず、料理を作る過程を目で堪能することも出来ますので、ふるってご参加ください。

Agashimikawa in



ホテルアークリッシュ豊橋
総料理長 今里 武氏



写真はイメージです

日時 平成 28 年 3 月 9 日 (水) 19:00～21:00
場所 ホテルアークリッシュ豊橋 5 階 THE GRACE
※当初 4 階 THE TERRACE ROOM を予定しておりましたが、
都合により 5 階に変更になりましたことご了承ください。
対象 女性限定 (女性の同伴である男性のみ可)
参加費 お一人様 12,000 円 (税込) フリードリンク付
定員 80 名

お申込み 2 月 26 日までに申込用紙に必要事項をご記入の上 FAX でお送りいただくか、
E-mail にて参加者の住所、氏名、年齢、お電話番号を記載の上、ご応募ください。
問合わせ TEL 0532-44-1111 FAX 0532-44-1122 E-mail:cluster@tsc.co.jp
URL:http://www.tsc.co.jp

主催：株式会社サイエンス・クリエイト 共催：食農産業クラスター推進協議会
後援：東三河県庁・豊橋市・豊川市・蒲郡市・新城市・田原市・設楽市・東栄町・豊根村
東海日日新聞社・中日新聞社・東愛知新聞社
協力：ホテルアークリッシュ豊橋・エフエム豊橋・[ティーズ] 豊橋ケーブルネットワーク
東三河地域 JA5 社・食農産業クラスター推進協議会会員企業 他

Spring



Otome no shokutaku

乙女の食卓 ~東三河の春~

主催者からのメッセージ

今年も東三河の春を食卓から感じてみませんか。地元で採れたものを大切に、香りや色を楽しみながら味わう。そんなあたり前の贅沢を、ホテルアークリッシュ豊橋の総料理長 今里武氏が腕によりをかけてお届けします。ゆったりと流れる時間をどうぞお楽しみください。「乙女の食卓」は、夢のようなひと時をお約束します。



Higashimikawa in Spring

締切り

2月26日(金)

乙女の食卓 参加申込書

FAX 0532-44-1122

必要事項にすべてご記入の上送信してください

ふりがな	年齢	ご住所 〒
お名前	才 男・女	
電話番号	E-Mail	

ふりがな	年齢	ご住所 〒
お名前	才 男・女	
電話番号	E-Mail	

ふりがな	年齢	ご住所 〒
お名前	才 男・女	
電話番号	E-Mail	

個人情報の収集につきましては、当イベントご案内の目的に利用いたします。また、収集した個人情報は厳重に管理し、特定の事情がない限りご本人の了解なく第三者に開示・提供することはありません。

注意事項

1. 席数に限りがございます。定員数を超えた場合は抽選とさせていただきますので予めご了承ください。
2. イベントに関するお知らせは、原則として応募期間終了後に E-Mail にてご連絡いたします。(アドレス記入が間違っている場合、メールが届きませんのでご注意ください。また、cluster@tsc.co.jp からのメールが届くように予め設定をお願いいたします。)
3. 料金のお支払いにつきましては、当日現金にてお支払いいただきますようお願いいたします。
4. 当日キャンセルにつきましては、参加費をお支払いいただきますのでご了承ください。
5. 申込人数の指定はございません。(1名様でのお申込みも可)