

Otome no shokutaku

乙女の食卓

～春のフレンチ・ベジ・ランチ～

東三河の春野菜でヘルシー&春美人に♪

For your health and beauty. Very special French dishes with seasonal vegetables from HIGASHI-MIKAWA.



写真はイメージです



ホテルアークリッシュ豊橋
総料理長 今里 武
Executive Chef Takeshi Imazato

「乙女の食卓」は、東三河の農水畜産物と加工品を用いて新感覚の料理をご提供する食と農の特別なイベントです。

今年もホテルアークリッシュ豊橋 総料理長 今里 武氏による東三河の恵みいっぱいの春色ランチをお楽しみください。

日時 令和2年2月11日 祝火 12:00～14:30

受付 11:30から

場所 ホテルアークリッシュ豊橋 4F THE TERRACE ROOM

対象 女性の方が対象ですが、女性に同伴の男性の方もご参加いただけます

定員 60名

参加費 お一人様 ¥5,500 (税込) [お支払いは現金のみで承ります] ◆お土産付き
(食農産業クラスター推進協議会会員企業にお勤めの方は、お一人様¥4,500 (税込))

※お食事にはドリンクが付いています (アルコール類のご用意もごさいます)

お申込み 1月20日までに裏面の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、Emailにて参加者の郵便番号、住所、氏名、電話番号、アレルギーを記載の上ご応募ください。

お問合せ 株式会社サイエンス・クリエイト TEL 0532(44)1111 FAX 0532(44)1122

Email cluster@tsc.co.jp URL <http://www.tsc.co.jp>

have vegetables a lot in French style!

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・設楽町・東栄町・豊根村・東海日日新聞社
東愛知新聞社・中日新聞社

協力：ホテルアークリッシュ豊橋・エフエム豊橋・[ティーズ] 豊橋ケーブルテレビネットワーク・JA 豊橋・JA 愛知みなみ
JA ひまわり・JA 蒲郡市・食農産業クラスター推進協議会会員企業 ほか

主催者からのメッセージ

東三河の恵みを食卓から感じてみませんか。
 地元で採れた素材を大切に、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。
 フレッシュな春を五感で感じてみてください。ここでしか味わうことのできない
 フレンチ・ベジ・ランチは、貴女の心もからだもリセットしてくれることでしょう。
 「乙女の食卓」は、特別なひと時をお約束します。



参加申込書【締切り1月20日(月)】

FAX 0532-44-1122

下の空欄にすべてご記入の上送信してください

ふりがな	電話番号
お名前	Email
ご住所 〒	
あてはまるものに○	一般 ・ 食農産業クラスター推進協議会の会員企業 → 事業所名
	食物アレルギー 有 ・ 無 (具体的な品目)

ふりがな	電話番号
お名前	Email
ご住所 〒	
あてはまるものに○	一般 ・ 食農産業クラスター推進協議会の会員企業 → 事業所名
	食物アレルギー 有 ・ 無 (具体的な品目)

ふりがな	電話番号
お名前	Email
ご住所 〒	
あてはまるものに○	一般 ・ 食農産業クラスター推進協議会の会員企業 → 事業所名
	食物アレルギー 有 ・ 無 (具体的な品目)

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。定員に達し次第締切りとさせていただきますのでお早めにお申込みください。
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メール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. 料金のお支払いは、当日現金のみで承ります。
4. 当日はソフトドリンクの他アルコールのご用意もございません。
5. 当日キャンセルにつきましては、参加費を申し受けますのでご了承ください。
6. 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)