

江戸東京野菜をご存知ですか？

～一つひとつの歴史を感じ味わいましょう～



1月31日(金) 12:00~14:30

会場：渋谷エクセルホテル東急ホテル 6階

講師：大竹道茂さん(江戸東京・伝統野菜研究会代表)

白幡健さん(渋谷エクセルホテル東急総料理長)

受講料:7,800円(CS会員 7,720円、生活クラブ東京組合員 7,760円)

江戸時代に江戸で栽培されていた野菜が「江戸東京野菜」。
固定種と言われ、自家栽培をしながら今日まで引き継がれてきたものです。
それぞれの野菜にまつわるエピソードを大竹さんに伺いながら、江戸東京野菜を
使った白幡料理長によるランチコースをお楽しみいただきます。



8月に行われたホテル主催企画時のMenu

東京野菜の軽いスモークと鮪の生ハム

～マンゴと山葵風味のピネグレットサフラン香るクーリと共に～

東京野菜のキッシュ 花畑牧場のモッツアレラチーズとベーコンの旨味

～エシャロットフォンデュとバルサミコ薫るプチトマトのマリネ～

金沢中央市場直送 きじはたのサラマンダーグリル

～東京野菜のセルクルと小松菜のフリット添え プールブランソース～

シェフパティシエのデザート

パンとバター・コーヒー

今回は季節の野菜を使ってアレンジしていただきます

(練馬大根・三河島菜・亀戸大根、千住ネギ、金町こかぶ、伝統小松菜、品川カブ、

東京ウド、奥多摩ワサビなどが予定されています)



<お申し込み、お問合せはNPO法人コミュニティスクール・まちデザインまで>

〒156-0051 世田谷区宮坂3-13-13 生活クラブ館2F

TEL: 03-5426-5212 (月-金 10:00~17:00)

E-mail: cs.machi-design@nifty.com

URL: http://cs-machi.com

NPOコミュニティスクール
Sまちデザイン

「食と農と地域をつなぐ」