

360kカロリー、塩分2.2gの美味しいフレンチフルコースを手掛ける岩月 明シェフと
ロイヤルパークホテルのコラボレーション 第3弾企画

ヘルシー美食サロン〈第1回〉

〜冬の夜の爽やかな食事会〜

美味しく健康によい料理を追求し続ける岩月シェフと、ロイヤルパークホテル洋食料理部長 梅崎とのコラボレーションによる
画期的なヘルシーフレンチをご賞味いただくイベントです。全4回シリーズの第1回目のテーマは「冬の夜の爽やかな食事会」。
カロリーが気になるお若い方も、塩分の気になるご年配の方も、この機会に是非一緒に、健康的で美味しいフレンチをご体験ください。

2008年12月8日(月) 開場/18:30 開会/19:00

会場：2階宴会場「有明」

料金：お一人様 ¥15,000

(お食事、お飲物、消費税・サービス料を含む)



Menu

温製 冬のガルグユ野菜・クスクス仕立て/
モロヘイヤのスープ “シルクロードからの贈り物”/
ホワイトオムレツと真鯛のワイン蒸し パルサミソース/
牛ヒレ肉のグリエ 冬野菜添え/
人参のマーマレードとヨーグルトムース 栗飾り/
コーヒー/パン

*カロリー表もお持ち帰りいただけます。



日東レストランシステム株式会社
取締役総料理長 岩月 明

ロイヤルパークホテル
洋食料理部長 梅崎 徳孝

日東レストランシステム株式会社 取締役総料理長

岩月 明 シェフ プロフィール

ヨーロッパ各ホテルのシェフを歴任。ローカロリー料理研究30年以上の実績を持つ。
フィオラ王女の誕生日の料理担当、ルクセンブルク国王戴冠式日本会場料理長など。



スペシャル・ゲスト 江戸東京・伝統野菜研究会代表
大竹 道茂 (オオタケ ミチシゲ) さん

日本の近代化とともにその多くが姿を消してしまった「江戸野菜」。
そんな「江戸野菜」を通して地域興しなどに力を入れる
大竹 道茂さんに「江戸野菜」について伺います。

江戸東京野菜 <http://www.fvl.jp/edotokyo/index.html>

〈プロフィール〉

昭和19年生まれ。東京農業大学卒業。JA東京中央会
で平成元年より江戸東京野菜の復活に取り組み、「江戸
東京ゆかりの野菜と花」等、江戸東京シリーズ(農文協)を
編集。日本橋の料理店を始めとする料理関係者、市場、行政・
農業技術研究機関、生産者、消費者等のネットワーク
を構築。平成20年4月より東京都農林水産振興財団・食育
アドバイザー。フードボイス評議員。「食と農の応援団」
団員。

協力：統合医療ネットワーク 下村満子

お問い合わせ・ご予約は宴会予約課にて承ります。

Phone:03(3667)1111

ROYAL PARK
HOTEL

