

「小金井で旬を味わう」
2011

秋の黄金井フェア

市内シェフ・料理長による黄金井食事会

黄金井フェア参加井と江戸東京野菜料理の特別コースです。お食事とともに、江戸東京野菜のおいしい食べ方やご家庭でも手軽にできるメニューのご紹介もお楽しみください。

*レシピ、江戸東京野菜や江戸東京野菜を使った和菓子または肉まんなどのお土産付きです。

- 日 時 11月15日(火)11時～13時 :「ヴァン・ド・リュ」永瀬シェフ
11月16日(水)11時～13時 :「割烹たけ」海老原料理長
- 場 所 黄金や 2Fカフェ(東小金井駅南口駅前)
- 定 員 各16名(申込順)
- 参加費 2,500円(食事代、講師代、レシピ、江戸東京野菜などのお土産付き)
*11月12日(土)以降のキャンセルは1,500円のキャンセル料が発生します。
- 対 象 市内在住・在勤・在学の方

「ヴァン・ド・リュ」永瀬シェフ
江戸東京野菜の
フレンチスペシャルランチコース

～ メニュー ～

- ・江戸東京野菜の前菜
- ・秋の野菜のフレンチ丼
- ・亀戸大根のムース
- ・コーヒーまたは紅茶

長瀬義祐 シェフ

ヴァン・ド・リュのオーナーシェフ。ホテルオークラで修行し、国立でシェフを経て武蔵小金井駅北口に店を構えて約24年。野菜中心の体にやさしいフレンチです。

「割烹たけ」海老原料理長

江戸東京野菜の昼御膳

～ メニュー ～

- ・伝統大蔵大根の黄金蒸し/緑餡
- ・東京長かぶ鮭菜丼
- ・江戸東京野菜の沢煮椀
- ・小金井産 栗と紅いものアイス
- ・お飲み物

海老原紀男 料理長

割烹たけのオーナー料理長。小金井社交飲食業組合の組合長。小金井産の江戸東京野菜を始め新鮮な野菜を使い、繊細で丁寧に作られた料理は他では味わえません。

江戸東京野菜料理教室

旬の江戸東京野菜をたっぷり使ったどんぶり料理(黄金井)を作ります。お友達と一緒に、親子での参加も大歓迎です。

- 日 時 11月23日(水・祝)10時～13時
- 場 所 公民館東分館
- 講 師 酒井文子さん(江戸東京野菜料理研究家)
- 定 員 20名(申込順)
- 参加費 500円(材料費)
- 対 象 市内在住・在勤・在学の方

【申込】11月1日から電話で経済課(☎387-9831)へ (申込順)