

おいしいイタリア倶楽部(会員制)

楽しく学び、楽しく食べる
世にもおいしいセミナーのご案内



2か月に1度、平日のランチタイムを利用して、興味深い伊文化セミナーと極上のコース料理&ワインをお楽しみいただく『おいしいイタリア倶楽部』。お待たせいたしました。“Mr.坂間と訪ねる上質でおいしいお店シリーズ”。次回は表参道にあります「表参道 バンブー」を訪ねることになりました。こちらは、1階は4月からカジュアルイタリアンのお店に生まれ変わりましたが、地下と2階のバンケットルームは、かつて「レカン」や「ホテル西洋銀座」で活躍されていた総料理長下屋 忍シェフの正統派フレンチを堪能できるお店として隠れたる人気です。会当日は2階のバンケットルームを借し切りに。そして『おいしいイタリア倶楽部』の皆さまのために、下屋シェフが腕をふるってくださることになりましたので、ご家族やご友人とお誘い合わせのうえ、どうぞふるってご参加ください。

Mr. 坂間の 伊文化セミナー

2015年テーマ： **カトラリーと洋食器の歴史**
(6回シリーズ) 第4回 **ヨーロッパの陶磁器のはじまり**

“カトラリー”とは、食卓で使うナイフやフォーク、スプーンなどの総称です。これらの発祥や歴史と、洋食器の歴史をご紹介します。

- ・ヨーロッパ最初の磁器は16世紀に作られた“メディチ磁器”。
- ・アウグスト2世が困難の末に完成させた、白い磁器。
- ・磁器の白さの決め手になった“カオリン”とは？



◆日 時： 第117回 7月29日(水)

11:30 受付開始
12:00~14:30 セミナー&お食事

◆場 所： **Omotosando bamboo** (表参道 バンブー)

渋谷区神宮前5-8-8
(詳細は別紙にあります)

◆参加費： 1回 Aコース(白・赤ワイン各1杯付) **13,000円(税・サ込)**
Bコース(ワインorソフトドリンク1杯付) **12,000円(税・サ込)**
※ セミナー費とお食事代(コース料理、ワイン代)が含まれます。

◆年会費： M(メール)会員 4,000円 Y(郵便)会員 6,000円
※入会時&更新時から1年間有効(入会はいつでも可能)です。
※ゲスト参加やおためし参加も承ります(初めての方に限り、年会費なしでご利用できます。ご友人やご家族をお誘いください)。
※参加申込み、年会費お支払いはあらかじめお振込みにて承ります。(参加方法は別紙通信文をご覧ください)。

◆参加申込み：**7月22日(水)まで**に参加費をお振り込みください。
※満席になった時点で早めに締め切らせていただくこともあります。
※ゲストの分もまとめて振り込みをご希望の方は、お手数ですが、事務局までメールかお電話でご一報ください。
※現在、参加費のプール金がある方(前回キャンセルされた方など)で、今回ご参加の方も、事務局までご一報ください。

◆お問合せ：『おいしいイタリア倶楽部』事務局
TEL: 03-3719-0243 at food 谷
090-1617-8980(谷携帯) 090-9013-4947(岡田携帯)
E-mail kyoko-oka308@outlook.jp 岡田
※事務局の1人が田原から岡田へ変わりました。連絡先の電話やメールも変わりましたので、ご注意ください。