

<食べたい力>に火をつける！

《食べぢか》 open kitchen



お昼は、**お料理教室**

夜は、**<食べぢか>フード&飲み放題**で
<食べぢか>を体験できます！！

Lesson メニュー & 夜の食事メニュー

夏だからこそ揚げ物！ワイワイみんなで食べるのが楽しい

油淋鶏 (ユーリンチー) 季節感 さし色 始末

鶏肉のそうじ&下処理と、ほかの料理でも応用可能な「甘酢の黄金比」を学ぼう！

夏野菜を素朴に楽しむ

山形だし 旬 季節感 始末

「だし」といってもお漬物。ご飯はもちろん、豆腐にそうめん、夏の万能保存食！

旬の素材が<季知らず>を光らせる

かんぴょうとアスパラのサラダ 旬 ✕ 季知らず

旬のアスパラの下処理から乾物との合わせ方まで。家にあるドレッシングで♪

大地、風、光 —「風土」を食べる—①

巾着なすの蒸かし 旬

ぎゅっと果肉のつまった巾着なすを蒸かして、山形だしを乗せて

大地、風、光 —「風土」を食べる—②

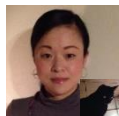
糸うりの冷製出汁スープ 旬

なにげに楽しい糸うり（別名：そうめんかぼちゃ）の下処理。サラダ、味噌汁、酢の物にも！

●日時：平成28年7月9日(土) [昼の部]12時～16時 [夜の部]19時～22時

●場所：ロカンダ世田谷 [東京都世田谷区船橋1-12-14-2F]

●講師：グループ「食べぢか」



日下部 順子
自宅にて料理教室
Session cooking主宰



辻中 美緒
ロカンダ世田谷
オーナーシェフ
フードコーディネーター

●参加費：5,000円 ・昼の部--- レッスン料、フード1人前、1ドリンク

※ 1～5歳のお子様の同伴OKです。(3歳以上は参加費1,000円です)

・夜の部--- フード1人前、飲み放題

●定員：[昼の部]10名 [夜の部]20名 ※定員になり次第締め切らせていただきます。

●お問合せ：LOCANDA 世田谷 TEL03-6413-6944 担当：辻中 美緒

★お申し込みはロカンダ世田谷公式LINE
でも受け付けております。



ID:@sdq0896u



<LINE QRコード>