

中国食文化と作法の会

悠久の地におもいをはせ、「医食同源」なる言葉をひもときながら、中国料理の真髓をさぐってみませんか？
オーナーシェフ陳健一氏の名前を冠した「スーツァンレストラン陳」の店内は、四川料理店には珍しいオープンキッチン。菘田料理長の本格的な味と、親しみのある笑顔にも出会えます。作法を学びながら、楽しいひと時をお過ごしいただきたいと存じます。

マナー文化教育協会
石井洋子

記

日時：平成26年8月23日（土）13:00～15:00（予定）

※集合は、5分前に2階レストラン入口

場所：「スーツァンレストラン 陳」

セルリアンタワー東急ホテル 2階

東京都渋谷区桜丘町26-1 TEL: 03-3476-3585

参加費：9,720円（税込）＜四川料理ランチコース＞

※お振込→三菱東京UFJ銀行 大塚支店 普-1517266（株）ハクビ

※恐縮ですがお振込手数料はご負担の程をお願いいたします

定員：13名（申込順）

申込先：TEL: 03-6696-2711 FAX: 03-6855-2535

e-mail: info@manaken.net

マナー文化教育協会 事務局まで

石井院長による特別講座～
暑さの砌、食の栄養と心にも
学びの栄養・楽しさを、ご一
緒に共有いたしましょう。

「薬味」「薬材」

四川料理の七大味。



※渋谷駅西口下車→東急プラザの左の道（国道246号線）に添って直進し、陸橋を渡ったところがセルリアンタワー東急ホテル。

四川料理

- *西部の揚子江上流地域の山岳地帯であり、雲南、貴州地方とともに、冬期は著しく寒冷で、夏は暑い
- *肉類や川魚、野菜の料理が中心
- *ニンニクや唐辛子を使ったスパイシーな味付けが特徴
- *いろいろな調味料や香辛料が使用され味付けは濃いめである