



清涼解暑茗茶



麻辣拌粉皮鷄



節瓜燉耳仔翅



蟹肉扒冬瓜卷



欖菜蝦干刀豆



荔枝灣艇仔粥



蕃茄梅酒渚哩

聘珍樓 夏の薬膳セミナー

「食と学び」のコラボレーション

夏ばてを回避して、力の満ちる体へ

中医学に基づく「祛暑、解暑」の知恵と、聘珍樓に受け継がれる広東料理の薬食同源。当日は、レクチャーを聴いて薬膳の知識を高めたうえで、聘珍樓総料理長西崎英行が特別に考案した「夏の体を養う料理」の数々をコース仕立てでご賞味いただきます。味わいの中に息づく、夏を乗り切るさまざまな養生の工夫をお楽しみください。

セミナー講師：大田ゆう子（国際中医師・国際中医薬膳師）

お一人様 ¥8,000（税・サービス料込み）

苦瓜、冬瓜皮、ミントのお茶
茹で地鶏と生春雨の香味ソース、みょうがときゅうりの泡菜
ふかひれ、すっぽん、広東瓜の蒸しスープ
ヤイトハタの冬瓜巻き蟹肉あんかけ
インゲン、干し海老、オリーブの漬け菜の炒め
広東荔枝湾特産粥
トマトの梅酒渚り

2012.
6/13 (木)

ご予約・お申し込み先

大阪 聘珍樓

大阪市北区梅田 1-8-16 ヒルトンプラザ イースト 7F

TEL.06-6345-5022

www.heichin.com

