

第11回 食材研究会

豊かな自然 本物の食材「鹿児島」

2013年 7月8日月・9日火

○18:00 開場 ○18:30～開宴

フリードリンク付 お一人様 12,000円 (食事・税金・サービス料含む。)

フリードリンク:ビール・紹興酒・ワイン・焼酎・ソフトドリンクを用意しております



Yuji Wakiya

今回のテーマは薩摩の大地でたくましく育った
鹿児島県自慢の農畜産物

鹿児島といえば全国的にも黒豚・黒牛等のかごしまブランドが有名ですが、その他にも自慢の農畜産物が数多く存在しています。今回はその中から厳選した、太陽と大地に育まれた素晴らしい食材を皆さまとたのしみたいとおもっています。

——アイアンシェフ 脇屋が奏でる二夜限りのモダンチャイニーズを心ゆくまでおたのしみください。



【写真協力】公益社団法人鹿児島県観光連盟



【協力】鹿児島県経団連

蓮双庭 ダブルズ・ロータスガーデン

総料理長 脇屋友詞

1958年北海道札幌生まれ。1996年トゥーランドット遊仙境代表取締役総料理長に就任。2001年Wakiya一笑美茶樓をオープンし、上海料理の技を軸とした洗練された料理で日本の中国料理界を牽引。近年は食を通じた国内外のチャリティー活動にも積極的に参加している。2010年には厚生労働省による卓越した技能者(現代の名工)を受章。2011年東京・赤坂に新店Turandot臥龍居、Wakiya迎賓茶樓をオープンし、四店舗のオーナーシェフを務める。

お申込み・お問合せ



蓮双庭

W's Lotus Garden

チャイニーズレストラン

ダブルズ・ロータスガーデン(蓮双庭)

福岡市博多区博多駅東2-7-27 八仙閣本店ビル2F

tel.092(411)4188

お申込みはお電話・FAXまたは、店頭で承ります。詳しくは、裏面をご覧ください。