

Ristorante Pâtisserie  
Shimura

×

二十四節気



季節を学び  
旬を味わう



シーズン I

— 夏至 —

昨年ご好評いただきました「和文化セミナー&ランチ会」に続き、今話題となっている季節の指標「二十四節気」をテーマにくセミナー&お食事会を企画いたしました。日本人と季節の関わりを学びながら、季節を愛しみ旬の素材にこだわった本格フレンチをお楽しみください。今回のテーマは「夏至」。二十四節気の基準となる「夏至」をテーマに日本の季節を美味しく学んでいただきます。皆様のお越しを心よりお待ちしております。

### ■ キャンドルナイト

夏至を祝うキャンドルの灯りで・・・

【開始時間】 18:30 (18:00 受付開始)

【終了時間】 21:00

【参加費】 6,000円 (税別) ワンドリンク付  
二十四節気セミナー・ディナーコース

6/30(土)  
dinner

### ■ 半夏生

季節の移ろい夏至の風情・・・

【開始時間】 11:30 (11:00 受付開始)

【終了時間】 14:00

【参加費】 5,000円 (税別)  
二十四節気セミナー・ランチコース

7/4(水)  
lunch

セミナー講師 篠崎 峰二子(しのぎきふじこ)

TALK 食空間コーディネーター。「食卓からはじまるコミュニケーション」をテーマに講座やイベント、パーティーコーディネーター、店舗のディスプレイ、飲食店のデザインやメニューの提案等を手がける。近年の世界的な流行に応え、特に和文化のセミナーに力を入れる。

豆腐マイスター、利き酒師、群馬県商工会連合会専門家派遣事業講師。  
FMぐんま「エコライフカフェ」パーソナリティー

【会場】 リストランテ・パティスリーシムラ  
群馬県高崎市新保町 251

【お申込】 お電話にてお申し込みください。

TEL:027-362-9222 志村まで

※尚、定員になり次第締切りとさせていただきます。

※アレルギー等、召し上がれない食材はお申出ください。

Ristorante Pâtisserie  
Shimura

