

中国料理

薬膳セミナー

中国では古くから食べ物と薬はもともと同じである。

と言われ、食事を通して健康を維持したい、治療に

役立ててきました。中でも薬膳は、季節や心の

バランスを取りながら、体質や体調によって食材や調理法を考え、毎日

続けられる、美味しい食事。という考えから生まれました。それなりに良いこと

なら、是非教えていただきながら、美味しい食事も頂いちゃいましょう。

名鉄トヨタホテル桂林 総料理長 国際薬膳調理師の岡部 悟氏が薬膳の

基本とそれを応用した料理をわかり易く解説いたします。

(昨年度大好評につき再び岡部氏に来ていただきました。)

料理はイメージです。



日時：平成30年 2月22日（木）18：30～

会場：竜美丘会館会館内レストラン『ローレライ』

料金：4,500円（消費税込み）

定員：30名

講師：岡部 悟 氏



<名鉄トヨタホテル 桂林 総料理長 国際薬膳調理師 高級栄養薬膳師>

申込：平成30年 2月8日（木）AM10：00より

竜美丘会館で電話にて受付開始

TEL 0564-24-3951

食材準備のため当日キャンセルされた場合はキャンセル料金（全額）をいただくことになりますので、ご承知おきください。



岡崎市竜美丘会館指定管理者

主催：岡崎パブリックサービス・サンエイ共同事業体

協力：名鉄トヨタホテル