

平成21年7月1日

最高のぼたん鱧と
礼文島^{かふか}香深の最高の利尻昆布と
黒龍希少酒を味わい尽くす会

瀬戸内の最高のぼたん鱧、若狭のぐじ、越前の鮑と聞いただけでワクワクして参ります。

「コブリエ」こと、敦賀の日本一の昆布商 奥井隆様のお話を交えて、最高の食材と礼文島・香深^{かふか}浜の蔵囲い利尻昆布、そして、黒龍の「石田屋」「二左衛門」「しずく」「八十八号」とのマリアージュを満喫して頂こうと思います。

コーディネーター役は料理研究家の伊野由布子さんをお願い致しました。

お席に限りがございます。お早目にお申し込み下さいませ。

記

日時 平成21年7月17日(金)、
17時30分 受付開始
18時より 「コブリエ」奥井隆氏より
『利尻昆布のお話』
18時30分 開宴

会場 京懐石「柿傳」
東京都新宿区新宿3-37-11 安与ビル
TEL. 03-3352-5121 <http://www.kakiden.com>

会費 25,000円

◎恐れ入りますが、同封の用紙にご記入の上、7月8日(水)迄にFAXにてご出欠をお知らせ頂ければ幸いです。

礼文島産(りしり系)
香深長切昆布

