

La Cave de SANOMAN 2th Anniversary Special dinner

「la Cave de SANOMAN」オープン2周年記念スペシャルディナーといたしまして、この度、料理家 ties(タイズ)の遠藤千恵さんをお招きして、特別なディナーを企画いたしました。

遠藤千恵さんは、四季折々の野菜のおいしさと、その美しさを活かしたケータリングや出張料理、メニュー制作を中心に活動されており、そのお料理は全国に多くのファンがいらっしゃいます。創造性豊かで五感に訴える美味しくおいしい遠藤千恵さんのお料理とさの萬のお肉の饗宴をどうぞ堪能ください。

開催日時

7月 27日(金) 28日(土) 29日(日)

ディナー：18：30～21：00

三日間限定スペシャルディナー

各日 20名様 限定

お一人様 8500円(税込)

one drink 付



・さの萬の肉と無農薬野菜のコンビネーションコース料理



遠藤千恵 料理家 / ties 代表

プロフィール

東京生まれ。大学卒業後、国際線客室乗務員として勤務したのち、

料理学校アシスタント、数店のレストラン勤務を経て独立

四季折々の野菜が持つ本質的な美味しさと美しさを活かした料理に定評がある

お申込みはこちらまで

電話受付 090-5102-5569

ラカーブ web ページ予約フォーム

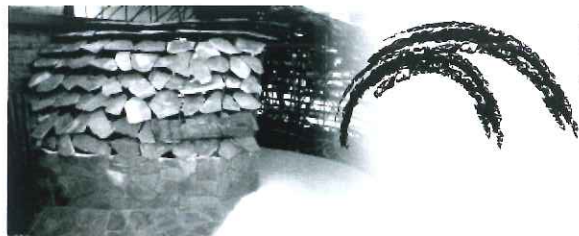
<https://www.sanoman.net/lacave/index.html>

※必須事項ご記入の上、備考にスペシャルディナーと一筆お願い致します

料理家 遠藤千恵さんの色彩豊かなお料理と

さの萬の美味しいお肉の組み合わせをお楽しみください。

マネージャー 深澤 美希



La Cave
de Sanoman

