

美食セミナー in プリドール

イタリアからオリーブオイル生産者が来日！

シチリア州のティトーネ農園で搾油された
エキストラヴァージンオリーブオイルを使用した
2日間限定のスペシャルコースをお楽しみください。

Titone

イタリア
オリーブオイルメーカー
ティトーネ社

Special
Collaboration

×

フランス料理
プリドール

Prix d'Or

2019

1/27 日

Lunch & Dinner

1/28 月

Lunch

Lunch スペシャルランチコース&アペリティフ1杯付き

11:30～14:00 (11:00 受付)

お一人様 ¥7,500 (会員価格 ¥6,700)

Dinner スペシャルディナーフルコース&アペリティフ1杯付き

17:30～20:00 (17:00 受付)

お一人様 ¥11,000 (会員価格 ¥9,900)

★JR ホテルメンバーズ当日入会OK！

■会場：19階フランス料理 プリドール



この日のために来日！
アントネツラ・ティトーネ氏



フランス料理プリドール
シェフ 高田 充史

講師
カーサ・アンジェリーナ店長
米原 ゆかり

国際線客室乗務員として世界各国を訪問する中、食文化と民族のつながりに関心をよせる。退職後はその経験を元に、マナースクールを開講するなど多彩にご活躍されている。現在は東京世田谷にて、体に優しく本当に美味しいものばかりを集めた高級輸入食材店「カーサ・アンジェリーナ」を経営。

ぜひお友達とお誘い合わせの上ご参加くださいませ♪

※ご予約は、お電話にて承ります。必ずご予約の上ご参加くださいませ。 ※車でご来店のお客様には、駐車場4時間無料券をお渡しいたします。
※当日キャンセルの場合は、キャンセル料 100%頂戴いたします。※写真はイメージです。表示金額には、サービス料・税金が含まれております。