

# 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。