

秋のお茶会 at Maruko



フレンチの名店「クイーン・アリス」で料理長をつとめた山田康司シェフ（丸子中央病院の専属シェフ）が、秋ならではの特別なスイーツ 2 種類をこの日のために作ります。くるみやレーズンを入れ白ワインとりんごのブランデーで紅玉を焼き上げた「焼きりんご」と、コニャックとラムで栗を煮た「特製マロン・コンポート」の 2 種類の予定です。

（写真はイメージです。当日のスイーツ 2 種類は、もっとボリュームがあります）



東御市の茶園直送紅茶の輸入元 e-kocha.com 藻谷ゆかりがスイーツに合う紅茶 2 種類のいれ方をデモンストレーションし紅茶をベストの状態でお楽しみいただきます。

紅茶のいれ方を学び、極上スイーツと紅茶のペアリングを楽しむ秋のお茶会 at Maruko に、ぜひお出かけ下さい！

■開催日時 2016年10月15日土曜日 午後2時、4時の2回（各回定員15名）

■開催場所 丸子中央病院 9階
レストラン 「ヴァイスホルン」
長野県上田市中丸子1771-1
浅間山麓・丸子地域を一望する
素敵な展望レストランです！



■参加費用 お一人様 2,000円（税込）
※丸子中央病院の駐車場料金が別途 100円

■お申込み方法 メール info@e-kocha.com までお名前と参加人数をお知らせ下さい。お電話の方は丸子中央病院の経営企画課（0268-42-1111、平日9時～17時）までお申込み下さい。お席に限りがありますので、ご希望の方はお早めに！

★未就学児の参加はできませんので、ご了承下さい。

