

食の豊平館 料理イベント

①豊平館カルチャー

『特選料理教室・賞味会』

全日本司厨士協会北海道地方本部の一流シェフが
季節の食材をテーマに、特別な料理講習会とお楽
しみ食事会を開催いたします。

今回は、「新潟ガストロノミーの一皿」。

食の宝庫、新潟の魅力を楽しく、美味しく学びます。

日時：11月26日（日）11:00～13:00

会場：豊平館 1階 下の広間、厨房

会費：おひとり様 4,000 円税込 講習料・賞味会費

定員：先着 20 名様

内容：

- ①料理講習会：新潟県佐渡の“旬の食材”を使用
したシーフード料理を調理するシェフより料理のコツ
や調理法について学びます
(参加者は調理は致しません 調理の見学となります)

- ②お楽しみ賞味会：ゲストを交えた佐渡食材を使用
したランチ試食会
ランチは、シーフードをメインとしたメニューを予定し
ています

②豊平館アカデミー

『未来を拓く』

食をテーマにした講座・講話とビュッフェを開催します。
様々な分野で活躍する講師をお招きし、その原動力と
実践力を一緒に学びながら、北海道の食文化を味わい
ます。

日時：11月26日（日）17:00～20:00

会場：豊平館 2階広間

会費：おひとり様 5,000 円税込 懇親会費

定員：先着 60 名様

内容：

講習 1 天を拓く「叶える知恵を賢く磨く」
(トキエ株式会社事業戦略室室長 長山村宗氏)

講習 2 地を拓く「北海道未来を賢く学ぶ」
(拓殖大学北海道短期大学学長 田中英彦氏)

特別講話 皇室に学ぶ日本料理の心
(天皇の料理番 谷部金次郎氏)

豊平館 館内見学・解説

懇親会 食を拓く「北海道食文化を賢く楽しむ」
(全日本司厨士協会北海道地方本部幹事長
舟橋裕司氏)

※懇親会は着席ビュッフェスタイルとなります



お申し込み方法

- ①参加される回を選択してください（重複しても可能です）
- ②事前にご予約・お支払いが必要で、お支払いがお済みになりましたら参加受付完了となります
- ③お申し込みは豊平館（電話 011-211-1951）へ参加人数分のお名前、ご住所、連絡先をお申し付けください
- ④豊平館より振込先をご案内します
- ⑤最寄りの金融機関にてお振込みください ※振込手数料はお客様のご負担となります 豊平館で直接お支払いいただくことも可能です
- ⑥入金確認後、豊平館より参加証をお送りします
※欠席される場合は前日までにご連絡ください（※欠席される場合は食材等の手配があることから返金いたしません）
- ⑦参加当日に、参加証を必ずお持ちください
※最小催行人数は①は 10 名、②は 20 名となり、定員に達しない場合は、中止とし、全額返金します

お申し込み先

豊平館 電話011-211-1951（受付時間 9:00～17:00）

〒064-0931 札幌市中央区中島公園 1 番 20 号