

# 東京都日本調理技能士会主催 第6回「美食会」

～ホテル日航東京がヒルトン東京お台場に代わって  
1周年。緑豊かな日本庭園を望む数寄屋造りの日本  
料理「さくら」のおもてなしと、味覚の秋の食材を  
取り入れた梶原先生の京会席を楽しみましょう～

東京都日本調理技能士会が主催する「美食会」は、「なだ万賓館」（佐藤茂男先生）、「水月ホテル鶴外荘」（大河原実先生）、「日本料理よし呂」（富澤浩一先生）、「明治記念館」（大宮康誠先生）、「京ぜん」（長島博先生）に続き第6回目を迎え、梶原信治先生（本会常任理事）が腕をふるう、ヒルトン東京お台場の日本料理「さくら」の京会席を楽しむことになりました。会員皆様のご参加をお待ちしております。

●季節の献立●

## 有 明 月

夜が明けても、まだ空に残っている月  
(有明は埋め立て地の地名にもなっている)



- 講師 梶原信治先生
- 日時 平成28年9月24日（土）12時30分～
- 会場 ヒルトン東京お台場  
東京都港区台場1-9-1 TEL03-5500-5500
- 交通 ゆりかもめ台場駅
- 会費 7000円
- 定員 40名（先着順）

※お申込みは下記の欄にお名前と連絡先（ケータイ番号）をご記入の上、FAXにてお願いします。

氏名	連絡先（ケータイ）

●お申込み先● 東京都港区赤坂3-14-2 ドルミ赤坂501-D 全調技連支部 東京都日本調理技能士会  
電話 03-3583-6216 FAX03-3583-6288