

愛菜館プレゼンツ

新鮮野菜 × イタリア料理

バルベッタ 岡村シェフの料理教室

講師紹介 岡村嘉洋

イタリア料理バルベッタオーナーシェフ
1977年近江八幡生まれ
イタリアアスティの国際料理学校 I.C.I.F や
ミシュラン一つ星レストランで
1年半の修行の後、2007年近江八幡市
桜宮町に本格イタリア料理店バルベッタ
をオープン。近年も時間を見つけては
イタリアへ渡り、本場の味を探求している

愛菜館では野菜のこと農家の
ことをもっと知ってもらうため
この度、料理教室を開催します
当日は、プロ農家もたくさん
参加し野菜作りの話、農業の話
をしゃべります

menu

- ・アサリと竹の子、春キャベツのスパゲッティ
- ・春野菜とローストチキンのサラダ
- ・いちごのパンナコッタ

手作りフォカッチャ付き

お料理代+参加費

2500 円

4/24 (火) 11:00~15:00 (受付10:30~)

ひまわり館2F (近江八幡市土田町1313)

持ち物：エプロン、三角巾、ふきん2枚

申込方法：4/15までに右記にTEL

お問い合わせ：0748-33-3580

(定員になり次第締切らせていただきます)

(びわこだいなか愛菜館・浅野)