

季節のメニューを学び、食するセミナー ～冬バージョン～

アーユルヴェーダと最新栄養学を 生かした季節のコラボメニュー

EMコストバスタ沖縄 村上淳料理長 &
ケイショウカイ栄養クリニック主宰 崎浜キヌ

2016年
12/18
(日)
10:30～13:30

季節のメニューを学び、食するセミナー ～冬バージョン～

アーユルヴェーダと最新栄養学を活かした季節のコラボメニュー

<EM コスタビスタ沖縄 村上淳料理長&ケイショウカイ栄養クリニック主宰 崎浜キヌ>

<セミナー内容>

季節に応じた食事法（理論）と最も優れた油ギーの作り方とその使い方（実習）を行います。その後、VIPルームにて季節のコラボメニューを頂きます。

日程／12月18日（日曜日）

時間／10：30～13：30 <受付 10：00～>

場所／EM ホテルコストバスタ沖縄 2F「ヒラソル」 <[google map](#)>

（沖縄県中頭郡北中城村喜舎場1478 TEL：098-935-1500）

参加費／**5,400円（税込）※食事代込み**

講師／EM コスタビスタ沖縄 村上淳料理長&ケイショウカイ栄養クリニック主宰 崎浜キヌ

◆ お問い合わせ先：098-932-9555（ケイショウカイ）

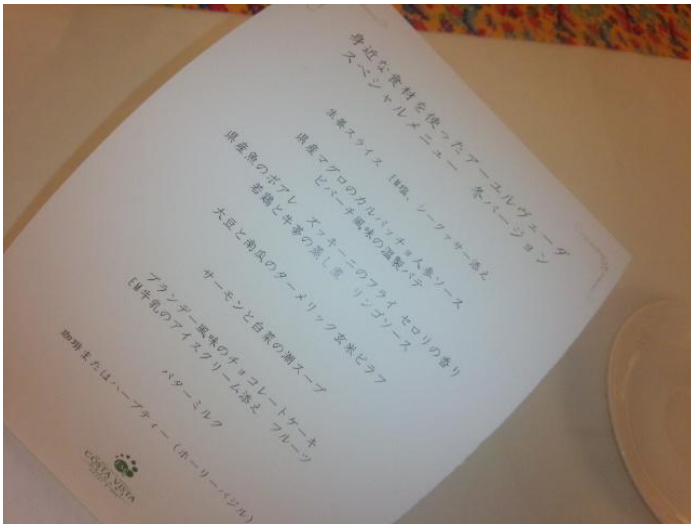
当日のセミナーの様子

満席の会場で、皆さん真剣に勉強&お食事を楽しんで頂きました。ありがとうございました！

<崎浜キヌ先生によるセミナー>



＜崎浜キヌ先生によるセミナー＞



- ・県産マグロのカルパッチョ人参ソース
- ・ピパーチ風味の燻製パテ



- ・県産魚のポアレ、ズッキーニのフライ、セロリの香り
- ・若鶏と牛蒡の蒸し煮、リンゴソース



- ・ブランデー風味のチョコレートケーキ
- ・EM牛乳のアイスクリーム添え、フルーツ



- ・食事の様子



その他のメニュー

- ・生姜スライス、EM塩、シークワーサー添え
- ・大豆と南瓜のターメリック玄米ピラフ
- ・サーモンと白菜の潮スープ