



令和5年9月1日

会員各位

ラ・シェーヌ・デュ・ロティスール協会
東北支部会長 伊澤 勝平

第42回 通常例会・ディネアミカルのご案内

謹啓

残暑の候 皆様には益々ご清栄の事とお慶び申し上げます。

平素は、格別のご理解、ご協力を賜り誠にありがとうございます。

さて、この度「第42回通常例会・ディネアミカル」を下記の通り「中国北京料理 飛天」にて開催する運びとなりました。何かとご多用の事とは存じますが、皆様多数のご出席を賜ります様ご案内申し上げます。

尚、お席数に限りがございますのでご予約はお早めに頂けますようお願い申し上げます。

謹白

記

- 日時 令和5年10月24日(火) 受付 : 18時15分～
開始 : 18時45分～
- 会場 中国北京料理 飛天
〒980-0811 仙台市青葉区一番町3-1-18 しまぬきビル4F
TEL: 022-395-5191
- 定員 先着順にて25名様限定となります。
(満席後にお申込みを頂いた場合は事務局よりご連絡を差し上げます)
- 会費 会員 お一人様 ¥18,000円
ゲスト お一人様 ¥20,000円
(お料理、ワイン、他お飲み物 税・サービス料込)
会費は9月29日(金)迄、銀行振込にてお支払い下さい。
振込先: 七十七銀行 上杉支店 普通 5012295
口座名 ラ・シェーヌ・デュ・ロティスール協会東北支部事務局 伊澤勝平
- 服装 平服でお出かけ下さい
※会員の方はメダルをご着用ください。

追記 準備の都合上、ファックス(022-273-0545)若しくはメール(david.devillers@miyacho.ac.jp)にて9月20日(水)までご回答下さいます様お願い申し上げます。

ご都合にてキャンセルの場合は10月13日(金)まで可能となります。これ以降は会費の返金はできかねますので予めご了承下さい。

尚、ゲストにてご参加予定の場合も同様となります。

※切期日までにご回答が無い場合は、欠席扱いとなりますので予めご了承ください。

中国北京料理
飛天

中国北京料理
飛天

〒980-0811 仙台市青葉区一番町 3-1-18
しまぬきビル 3F ☎ 022-395-5191



芳賀 公仁彦 (はがくにひこ)

1967年2月25日生 宮城県石巻市出身
株式会社 飛天由 CEO (Chief Executive Officer Chef)
仙台一番町 中国北京料理 飛天 料理長

経歴

1986年宮城調理師専門学校 卒業 調理師免許取得
1988年東京芝パークホテル 中国料理北京
2005年仙台プラザホテル 中国料理部 総料理長
2014年株式会社 飛天由 代表取締役 社長就任
現在に至る

中国料理専門調理師・食育推進委員・中国食養薬膳調理師
仙台市優秀技能士表彰・みやぎの名工・厚生労働大臣表彰
日本中国料理協会 本部監事・同協会 宮城県支部 支部長
宮城県調理師会 理事

菜譜

锦绣冷菜盘
彩り冷菜盛り合わせ 点彩盛り

八珍佛跳墙
気仙沼ふかひれ姿入り 薬膳蒸しスープ

宮保明虾球
大海老の紹興酒ソース (北京宮保)

双牌铭彩盘
二種の蟹淡雪炒め・北京ダック

奶油兰扇贝
帆立貝柱とブロッコリーのクリーム仕立て

黑椒酱牛排
仙台牛サーロインと旬菜の黒胡椒醬炒め

脆皮星鳗鱼
石巻産伊達あなご甘辛炒め

扬州式炒饭
揚州式五目海鮮炒飯 熟成豆板醤の麻婆豆腐添え

花牌甜菜盘
装飾デザート盛り合わせ

ワインとお飲み物

～ Sparkling Wine ～
Codorniu Classico Seco

～ White Wine ～
Casillero del Diablo Chardonnay 2021

～ Red Wine ～
Casillero del Diablo Shiraz 2019

古越龍山陳 10年紹興酒善釀仕込み

勝山酒造 純米吟醸「献」

