

M Mitsukoshi Tomonokai Magazine voe:r

三越友の会 会報誌『エムヴール』 2007年 7・8月号





三越カルチャーサロン1日特別講座

フランス式 チーズの食べ方 楽しみ方

日本ではまだ馴染みのない「チーズイング」。チーズのタイプ別の特徴を生かした10種類のアレンジで、見た目もおしゃれなオードブルやデザートを作ります。シェフお勧めのワインと楽しみましょう。

- と き／7月21日(土) 午後2時30分～4時30分
- と ころ／日本橋三越本店新館9階 三越カルチャーサロン
- 会 費／8,400円
(チーズ・ワイン代、ミニチーズとワインミニボトルのお土産付、税込)
- 定 員／24名様(会員様及びお連れ様)
- 講 師／フィリップ・バットン氏(「ル・プチ・トノー」のオーナーシェフ)
協賛／(株)プレスブルー Japon
- お申込み・お問合せ／ ☎03-3274-8595 三越カルチャーサロン

