

ダブルタイムス

発行: (公財) 広島市文化財団 <http://www.doplay.jp>

平成27年9月1日発行 No.253

〒733-0833 広島市西区商工センター三丁目1番1号 TEL082-278-8001 FAX082-278-7011 平成27年8月1日現在 事業所1,032所 会員数3,265人



イベントぼしゅう

本格四川料理を体感！大皿盛りで中国料理の醍醐味を！
絶品のマーボー豆腐、ふかひれなどたっぷりご堪能いただきます！
代康徳料理長が腕に頼をかけ、ダブル会員の皆様に特別なコースをご用意いたします！

第64回 味めぐりの会



広島四川飯店

- 開催日** 10月16日(金) 午後7時から
午後6時45分より会場入口にて受付開始
- 会場** 広島四川飯店
(中区紙屋町2丁目3-4 広中ビル2F※1Fポプラ
☎082-541-7511)
- 対象** 会員と同居家族
- 参加料** 会員 **5,460円** (一般料金 7,800円)
同居家族 **5,850円**
★参加料は、料理、飲物(フリードリンク)、
税、サービス料を含みます。

プロフィール

ダイヤスリ
料理長 代康徳

(1976年生・広島市出身)
1999年広島四川飯店に入社。
2008年から2年間、中国四川省成都市にある4ツ星ホテル「金玉陽光酒店」にて本場四川料理を学ぶ。
帰国後の2010年、34歳で「szzechwan restaurant 陳広島店」の料理長に就任。
2014年、現在の「広島四川飯店」オープンに伴い、同店料理長に就任。
現在、RCCテレビ「イマなまっ」の料理コーナーに出演中。



- お願い** お料理の提供が、基本大皿盛りとなります。相席での各々お取り分けとなりますので、ご了承ください。
- 募集人員** 50名(申込多数の場合は抽選)
- 申込締切** 9月18日(金) 必着
- 申込方法** 「イベント参加申込書」にご記入のうえ、ダブルまで
FAX(082-278-7011)または郵送してください。

MENU

- 三冷碟子 本日の前菜3種
- 紅焼包翅 ふかひれの姿煮
- 黒椒牛腩 牛ハラミ肉の黒コショウ炒め
- 白果海鮮 海鮮と銀杏のミルク炒め
- 秋味焼肉 秋の味覚入り 豚肉の角煮
- 麻婆豆腐 マーボー豆腐・ご飯・お漬物
- 汽鍋鶏塊 鶏肉の蒸しスープ
- 甜心二道 デザート2種

フリードリンク

- アルコール
(ビール(ザ・プレミアム・モルツ)、角ハイボール、紹興酒、日本酒、ウイスキー、焼酎(麦・芋)、グラスワイン(赤・白)、杏露酒、桂花陳酒、梅酒、カシスソーダ、カシスオレンジ、カシスウーロン、マンゴーリッキー、マンゴーオレンジ、マンゴーウーロン)
- ノンアルコール
(ノンアルコールビール(サントリー オールフリー))
- ソフトドリンク
(ウーロン茶、オレンジジュース、アップルジュース、パイナップルジュース、ジンジャーエール、コーラ)



イベント番号	27-11131
イベント名	四川飯店



※写真はイメージです。