

ふ くい食材から
自然環境を考える

神明神社

Sansyuden juju

×



Foodies
Hub



今回のテーマ食材

サクラマス



日時：2022年6月26日(日)

[昼の部]

11:00~14:00 (受付開始 10:30)

[夜の部]

16:00~19:00 (受付開始 15:30)

定員：各部 16名様

参加費：メンバー 3,300円 (税込)

ビジター 6,600円 (税込)

会場：Foodies Hub

協力：九頭竜川中部漁業協同組合

*お一人からお申し込みは可能ですが、1テーブル2名以上で調理作業を行なっていただきます。

*お申し込み締切後のキャンセルにつきましては参加料を全額お支払いいただきますこと予めご了承ください。

*当日はマスクを着用し、エプロンをご持参ください。

*発熱等風邪の諸症状で体調がすぐれない場合は参加を控えていただきますようお願いいたします。

《イベント内容》

西井 淳シェフによるデモンストレーション

参加者 調理&実食

講義「水環境の指標として

川と海を行き来するサクラマス」

講師：サクラマスレクチャー 天谷 奈美

《MENU》

4種類の柑橘のソースでさっぱり
九頭竜サクラマスの自家製マリネ

皮パリパリ♪九頭竜サクラマスのムニエル

濃厚!!九頭竜サクラマスとアヴォカドのグラタン

【講師】 神明神社 参集殿 moment de Joie

料理長 西井 淳 氏

有名フレンチ店で修行を積み、2020年1月に神明神社 参集殿“moment de Joie”の料理長に就任。伝統的なフランス料理を継承しつつ、現代に即した味とデザインを取り入れた一皿を創り上げることを得意としている。



Foodies Hub

お問い合わせ先 TEL 080-3745-8560

福井県福井市大和田2丁目1212 Lpa 1階

予約サイト



Instagram



FOODIESHUB.AMAYA