



Chefs Event

フュージョン・キュイジーヌ

~ Fusion Cuisine ~



中国政府認定資格 茶艺師
理事長 林 圭子
Keiko Hayashi



※画像はイメージです。

今回は諏訪市にある
中国茶専門店 好茶工房(ハオチャコウボウ)様にご協力
いただき、メニューに中国茶を取り入れております。
当日 18:30 より 30 分間、料理にマリアージュさせる
中国茶についての解説などを予定しております。

日頃の感謝をこめて一夜限りのディナーを開催！
テラス蓼科の正統フレンチと様々な国籍料理のエッセンスを
フュージョン(融合)し、キュイジーヌ(創作料理)に仕上げます。

Menu

- Avant amuse
～スタイル シノワーズ～
- Amuse bouche
～スタイル ジャポネ～
- Hors-d oeuvre
～スタイル フレンチ～
- Poisson
～スタイル イタリアン～
- Viande
～スタイル エスパニョール～
- Dessert
～スタイル ジャポネ～
- Pain
- Café or Tee

※シノワーズ…中華料理。

2017年 3/17 (金) 【1階 ファンクショナルルーム】

開宴：18：30～

特別価格
〈お一人様〉 ¥8,000 (税込)

《コース料理・料理に合わせたお酒3種付》

※仕入の状況により、メニューが変更となる可能性がございます。

※当日のキャンセルは、キャンセル料を頂戴いたします。

※40名限定イベント

※会場へは、館内着での来館はご遠慮下さい。



〒391-0301 長野県茅野市北山 4035-949

テラス蓼科 リゾート&スパ

<http://www.terrace-tateshina.com/>

ご予約・お問い合わせはこちら

0266-67-0100

【受付時間 8:00～21:00】

テラスたてしな

検索