

令和6年度第3期(10月～12月)

令和6年10月開講

※バス座席整理券は、センター正面玄関で6:00より配布いたします。

一生に一度は行きたい 至福の美食旅

■7日前の18:00までに欠席のご連絡が無い場合は、キャンセル料をいただきますので予めご了承ください。
旅行日の7日前18:00～2日前・・・旅行代金の30%
旅行日の前日・・・旅行代金の40%
旅行日の当日(連絡有り)・・・旅行代金の50%
無連絡の場合は旅行代金の100%を申し受けます。

講師 太田 好恵 実施日 第3土曜 食事付き キャンセルあり
受講料 全3回 1,500円(税込) 旅行代金支払方法「郵便振込」お申込みいただいた方に「振込用紙」をお渡しいたします。

マナベル倶楽部 ☎053-456-1229

10月 19日(土)

フレンチフルコース

出発時間 7:30

行先: 奈良県奈良市

★西行き 浜松西 IC ルート

国内外の要人や著名人が集まる奈良ホテル「三笠」 関西の迎賓館奈良ホテル館内ツアー&ならまち散策



明治、大正期の優雅な気品漂う建築美と、名画や調度品設らえの中、上質な心安らぐ美空間で、心に残る感動の時間をお過ごしいただけます。風光明媚な奈良高原の高台に建ち、近代産業遺産にも認定されている、桃山御殿風檜造りの「奈良ホテル」。創業100有余年の歴史と伝統を誇る名門ホテルのメインダイニングとして、国内外の著名人に愛され続ける「三笠」。歴代のスペシャリテを受け継ぐ、伝統の極上の美食の饗宴を心ゆくまでご堪能ください。

センター-7:30-浜松西IC=<高速>=ならまち散策-奈良ホテル館内ツアー-「三笠」=<高速>浜松西IC-センター着19:30頃

旅行代金 **¥23,900**

11月 16日(土)

懐石料理

出発時間 8:00

行先: 岐阜県恵那市

★西行き 浜松西 IC ルート

創業400年、大井宿の老舗旅館 おもてなしの秋の料理 料理旅館「いち川」&紅葉の恵那峡遊覧船&恵那銀の森



ここ恵那の地で、厳選の旬の地元食材や、新鮮な自家栽培の野菜を取り入れた四季折々の伝統の郷土料理に、新しいセンスを添えた料理長の創意あふれる料理の数々、心を込めた至極のおもてなしを、心ゆくまでご堪能ください。

第11回チーム・シェフコンクールにて、「いち川特製福神漬」が日本百貨店賞を受賞！
燃ゆる紅葉で染める秋の恵那峡は、1年で一番、色彩が豊かな季節です。

恵那峡遊覧船からしか見えない、色彩豊かな美しい大パノラマを眺めるの恵那峡の渓谷美を満喫しながら、景観や湖面を彩る紅葉も趣があり、断崖絶壁の紅葉

センター-8:00-浜松西IC=<高速>=料理旅館「いち川」-
紅葉恵那峡遊覧船-恵那銀の森-<高速>=浜松西IC-センター-19:00頃

旅行代金 **¥21,900**

12月 21日(土)

オーストリア宮廷料理フルコース

出発時間 7:00

行先: 東京都中央区

★東行き 浜松 IC ルート

「オーストリア国家公認キュッヘン(料理)マイスター」オーナシェフ神田氏の店 高貴なオーストリアの宮廷料理 銀座「ハプスブルク・ファイルヒェン」&銀座散策



オーストリア食文化の後継者と認められ、伝統と格式を伝承した「オーストリア国家公認キュッヘン(料理)マイスター」が織り成す、オーストリア食文化のオーナーシェフ神田慎吾の宮廷料理の店。

『オーストリアの食文化を通じて人生のページに刻まれる思い出をお贈りする』この想いを胸に銀座ハプスブルク・ファイルヒェンの神髓をお届けします。シャンデリアを飾る、高級感漂うエレガントな空間の中で、オーナーシェフ心意気の至高の美食をお愉しください。

センター-7:00-浜松IC=<高速>=銀座「ハプスブルク」-
銀座散策=<高速>=浜松IC-センター着20:30頃

旅行代金 **¥25,900**

※ノンアルコールドリンク2杯付
アルコール2杯の方は+1,800円

※ 全コース貸切りバス利用です。 ※ 写真はすべてイメージです。