

令和6年度第4期(1月~3月)

どなたでも一日体験受講料1,000円+旅行代金でご参加いただけます。

令和7年1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

■旬の食材やお店の都合などにより、日程が変更になる場合がありますので予めご了承ください。■旅行代金お支払方法「郵便振込」お申込みを頂いた方に「振込用紙」をお渡しいたします。

受講料 全3回 1,500円(税込)

マナベル倶楽部 ☎053-456-1229

1月 25日(土)

懐石料理

出発時間

8:30

行先: 愛知県千種区

★西行き 浜松西 IC ルート

TVや雑誌などでおなじみ、笠原将弘氏の日本料理「賛否両論」名古屋&名古屋駅周辺散策

今や、TVや雑誌などでも大活躍中の有名笠原シェフ。お客様のご要望に答えた、アンコール企画です。2013年笠原将弘氏が日本で2番目の賛否両論名古屋店をオープン！旬の食材を、独創的な感性で織り成す料理長おまかせ懐石コースを、思う存分心ゆくまでご堪能ください。大好評のデザートもお楽しみ。「日本で人の役に立ち、人に喜ばれた和食屋だった。」と後世に残せるよう日々邁進しているそうです。

センター発8:30-浜松西IC=<高速>=「賛否両論」-名古屋駅周辺散策=<高速>=浜松西IC-センター着18:30頃

旅行代金 **¥19,900** 1ドリンク付 アルコールソフトドリンク



※ お店の予約の都合により、2月講座は3月1日に実施します。

3月 1日(土)

すき焼きコース料理

出発時間

8:00

行先: 三重県松坂市

★西行き 浜松西 IC ルート

創業明治11年の老舗名店 松坂肉元祖「和田金」で日本最高峰の焼き焼 & 鈴鹿の森庭園のしだれ梅

世界中のグルメを唸らせる、世界のブランド松坂牛の元祖和田金。まるで高級旅館のような佇まいと上質な和の空間に、おもてなしの心を込めた、極上の逸品焼き焼料理。仲居さんに目の前の炭火で焼いていただく、和牛の美味しさを引き出す妙技と本物の味に感動！しだれ梅の桃色大輪花で彩られた早春の日本の美もどうぞお楽しみください。

センター発8:00-浜松西IC=<高速>=「和田金」=<高速>=鈴鹿の森庭園=<高速>=浜松西IC-センター着19:00頃

旅行代金 **¥25,900**



3月 15日(土)

カニコース料理

出発時間

7:00

行先: 福井県丹生市

★西行き 浜松西 IC ルート

冬の味覚、カニの女王「越前ガニ」 タグ付き越前ガニ姿・セイコガニ姿 焼きガニのカニコース料理を心ゆくまでご堪能！

身が詰って上品な甘味も増す、越前ガニが最も美味しいこの時期に、水揚げ日本一の「かにの本場」へ至極の美食旅です。タグ付き越前カニ姿・セイコガニ・焼きガニ・カニ汁・カニ茶碗蒸し・カニサラダ・カニちらし寿司・カニ甲羅揚げ・カニ雑炊・フルーツの「カニコース全12品。」鮮度の高い本当に美味しいカニを、思う存分お楽しみください。

センター7:00-浜松西IC=<高速>=「料理旅館宿かり」又は「料理旅館平成」=<高速>=浜松西IC-センター着20:00

旅行代金 **¥29,900**



※ 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。