



名古屋フランス料理研究会 2019料理発表会

～令和元年 美食会 フレンチシェフとの交流～

Le dîner Cuisine française

日時・2019年9月25日(水)

18:00 開場 18:30 開宴 20:30 終了予定

場所・名古屋マリオットアソシアホテル16階
タワーズボール

愛知県名古屋市中村区名駅1-1-4 TEL 052-584-1111

料金・お一人様 13,000円 (ドリンク・税金・サービス料全て含まれます)

人数・最大500名 着座ビュッフェ形式

料理・名古屋マリオットアソシアホテルによる
デザート含め20種類以上のフランス料理と
当会員のライブキッチン11ブースのビュッフェスタイル

・オードブルブース

オーラキングサーモン/鰹
名古屋コーチン/オマール海老など

・ポワソンブース

伊勢海老や黒ムツ、帆立貝など
東海3県の新鮮な鮮魚料理

・ビヤンドブース

尾張牛/鹿/仔羊/知多豚/鴨/フォアグラなど

・フリードリンク

乾杯用シャンパン/スパークリングワイン
白・赤ワイン/ビール/各種ソフトドリンク

仕入れの関係上食材が変更になる場合がございます



恒例抽選会

名古屋マリオットアソシアホテル 宿泊券

エルダンジュ ペアディナー券

1つ星 レストラン シュバルブラン ペアディナー券

その他レストラン食事券、ワイン、高級食品、ナルミ食器などを多数ご用意しております！

フランス料理研究会では下記より最新情報をご確認頂けます
ぜひご登録下さい

ホームページ

<http://www.nagoya-french-chef.net>



フェイスブック

<https://m.facebook.com/nagoyafrenchchef>



インスタグラム

<https://gramha.net/profile/nagoyafrenchchef/10092276937>



*鳴海製陶(株)名古屋HR課 横井 肇 (052)896-2195