



ホテル日航東京

# Smile cooking School

スマイルクッキングスクール

第一回目は「カリフォルニアフィグ」を使い、  
河合シェフならではの調理アイデアと  
美しくお洒落な盛り付け方法など  
実演を交えながらレシピをご提案します。

日程 ● 2011年10月20日(木)

受付 ● 12:00 ~ 14:00

場所 ● 3F プライベートダイニングルーム「アイリスルーム」

定員 ● 14名様

料金 ● 1名様 8,000円

ホテル日航東京での挙式予定の方 5,000円

\*料金には料理・飲料・消費税・サービス料が含まれます。  
\*素材により、料金が変更になることもございます。

〔調理メニュー〕

- オマール海老と帆立のサラダ仕立て いちじくと共に
- フォアグラのソテー いちじくのソース
- シャラン鴨のロースト いちじくとオレンジの香り
- いちじくのフラン



カリフォルニアフィグについて

湿度がなく乾燥した地域だからこそ生育できる、  
ブラックミッションという品種のいちじくです。

食物繊維やカルシウム、抗酸化物質などが豊富で栄養価が高い上に、  
脂肪、ナトリウム、コレステロールを含まない健康に良い食材です。  
古代ローマ時代から聖なる果物として「富裕」「豊稔」「優美」の  
象徴とされ、栄養価が高い点からもこれから結婚される  
カップルにぴったりの食材です。



河合 隆良 (かわい たかよし)

- 1977年より海外一流ホテル・レストランでシェフを歴任。
- 1997年 帰国後、「バンパシフィックホテル横浜」総料理長に就任。
- 2008年 株式会社グローバル・ホスピタリティグループを設立。
- 2009年 1月、ホテル日航東京の調理顧問に就任。

エリザベス女王のガラディナーパーティーや天皇・皇后両陛下ご臨席の記念晩餐会で料理の指揮を執るなど、多くの活躍が目される、名実ともに名高い伝説のシェフ。



\*写真はイメージです。



主催/ホテル日航東京 [www.hnt.co.jp](http://www.hnt.co.jp)

後援/アメリカ大使館農産物貿易事務所 (ATO) [www.Myfood.jp](http://www.Myfood.jp)

協賛/California Fig Advisory Board [www.californiafigsjapan.com/about.php](http://www.californiafigsjapan.com/about.php)

協力/料理王国 <http://cuisine-kingdom.com>

東京臨海新交通“ゆりかもめ”台場駅直結。新橋駅から15分。豊洲駅から16分。  
東京臨海高速鉄道“りんかい線”東京テレポート駅から徒歩10分。

お問合せ  
宴会予約  
Tel.03-5500-5635  
10:00~17:00

しあわせのリンク & スマイル

ホテル日航東京