

【テーマ】 フレンチでおいしいアンチエイジング
ケトジェニックダイエット食を知って、楽しむ

慌ただしい年末年始を経て、いろいろな目標へ向けてスタートする時期に
シニア野菜ソムリエ 大平恭子氏をナビゲーターに迎え、『ケトジェニックダイエット食』について
ご紹介しながらランチを楽しむ機会を作りました。
単にやせるだけでなく、生活習慣病を防ぎ‘食べながら’健康的で美しく過ごす身体づくりの基礎として、
楽しみながら食の選び方や食べ方を体験してみませんか。



ホテルメトロポリタン盛岡
西洋料理長 狩野美紀雄

2014年「ケトジェニック
アドバイザー」に認定され、
身体本来が持つ機能を目覚め
させる食事法に基づき、身体と
心を若々しく維持できるようう
優しい料理の提供に取り組む。



日 時	2017年1月29日(日) 11:00 ~ 13:00 (終了予定) (受付 10:30 ~)
会 場	ホテルメトロポリタン盛岡 ニューウイング 2階 フランス料理 モン・フレーブ
募集定員	30名様 (定員になり次第締切とさせていただきます)
会 費	お一人様 5,000円 (税込) ドリンク代別途
主 催	ホテルメトロポリタン盛岡
協 力	ブランドストーリー
予 約	ホテル又はブランドストーリーへご予約をお願いいたします。
お問合せ	◇モン・フレーブ店頭 又は 電話予約 (019-625-6262・受付時間 10:30 ~ 21:00) ◇ブランドストーリー Eメール (info@brandstory.jp) * 食材の手配上、開催日1週間前のキャンセルよりキャンセル料を頂戴いたします。 予め、ご了承ください。 * 食物アレルギーをお持ちのお客様は、予めお申し付けください。

2014年から開催している Seasonal Table は今回で第13回を迎えます。たくさんの生産者の方や食材、お客様との出逢いがありました。たくさんのご縁・繋がる場所として、皆様の笑顔に出逢えることを、楽しみにしております。

狩野美紀雄、大平恭子、モン・フレーブ スタッフ一同

ご予約・お問合せ先

- ◆フランス料理 モン・フレーブ
または
◆ブランドストーリー
- CUISINE FRANCAISE
MONT FLEUVE
フランス料理 モン・フレーブ
ホテルメトロポリタン盛岡ニューウイング 2階
TEL 019-625-6262
<受付時間 10:30~21:00>

Brand
Story®

E-mail info@brandstory.jp