



KEISUKE MATSUSHIMA
F R A N C E

KEISUKE MATSUSHIMA 「+sence」

2月度 “美食の寺子屋” のご案内

レストラン KEISUKE MATSUSHIMA では、シェフ松嶋の帰国に合わせクッキングデモンストレーション&ランチ・ディナー “美食の寺子屋” を開催する事となりましたのでご案内申し上げます。

“本質的なフレンチの世界観をカジュアルに伝えたい” 食は人をめぐり合わせ、食を育て、人を豊かにする。そんな食文化の架け橋になりたいと説くシェフ松嶋啓介。“美食の寺子屋”ではニース料理の基本を始めフランスの地方料理など、松嶋啓介シェフがナビゲートしていきます。目からウロコの料理テクニックやコンセプト・ロジック・ディテールをもとにシェフの解説にもご期待下さい。

Lunch : 2016年2月20日（土）

テーマ : 冬野菜のココット煮込み

料 金 : 1名さま 8,000円

定 員 : 20名

時 間 : 10:45 受付

11:00 クッキングデモンストレーション

12:00 食事 アミューズ、前菜、メイン、デザート

飲物 スパークリングワイン、赤ワイン

Dinner : 2016年2月20日（土）

テーマ : 冬野菜のココット煮込み

料 金 : 1名さま 13,000円

定 員 : 20名

時 間 : 17:30 受付

18:00 クッキングデモンストレーション

19:00 食事 アミューズ、前菜、メイン、デザート

飲物 シャンパニユ、白ワイン、赤ワイン

※料金には、コース料理、ワイン、サービス料、税金が含まれます

※お支払いは、ご来店時にご精算していただきます

※お申込みは先着順で、定員となり次第締め切りとさせていただきます

お申込み・お問い合わせは

TEL 03-5772-2091

KEISUKE MATSUSHIMA

東京都渋谷区神宮前 1-4-20 パークコート神宮前 1F