



KEISUKE MATSUSHIMA  
FRANCE

## 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 シャンパーニュ、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