

シリーズ **食**の花束 vol.20



# お米は情熱で作る

## 5ツ星お米マイスターと ごはんがご馳走のランチ

9月は米農家の稲刈りの季節です。お米に関わる4つの資格とともに日本を旅する講師が、美味しいお米を生む田んぼと各地の現状、お米の食味、ブレンドの意味などお話しします。みおつくしの料理長は、秋におすすめのごはんメニューをお教えます。

### 9/21(水)

11:30~14:30  
受付11:00から

● 講師：上田 那未

【5ツ星お米マイスター、  
水田環境鑑定士、米・食味鑑定士、  
雑穀エキスパート、玄米屋ウエトミ】  
久野 正光【みおつくし料理長】

● 会場：みおつくし(ホテル地下2階)講義と食事

● 受講料：一般6,200円 会員5,800円

【講習費、昼食代、お米のお土産、税サ込み】

キャンセル締切 9/17(土) 17:00まで

会員対象：リーガロイヤル会員、エコールドロイヤル、  
リーガクラブ、スイミングクラブ、ヘルスクラブ



**御献立**

先附  
長芋なめ(蒸) 糸うに  
美味出汁・山葵

椀物  
萩真丈  
千枚大根 つる菜 柚子 天梅

向附  
もどり蟹の焼脂造り  
刻み野菜一式 ぼん酢

八寸  
溜め塗角盆にて、敷き、竹の皮  
猪口二種、梅の胡麻クリーム  
小松菜と菊花の煮浸し  
出汁巻玉子 才巻えび煮  
帆立貝みの揚げ  
子持あゆの甘露煮  
秋鮭の照り焼 酢取り茗荷  
小茄子田菜 小芋 もみじ鮓

食事  
鯛と秋野菜の焼き込み御飯  
お味増汁、香物

水物  
季節のフルーツゼリー寄せ

◎キャンセル締切日以降のお取消しは、全額キャンセル料を申し受けます。

お申込み・お問い合わせ

リーガロイヤルホテルの文化教室 エコールドロイヤル

〒530-0005 大阪市北区中之島5丁目3番68

TEL: 06-6441-2938 (予約専用・直通) FAX: 06-6448-0903 《9:30~17:00 日祝休》

インターネット予約...<http://www.rihga.co.jp/osaka/culture>

