
一般社団法人 新調理システム推進協会 企画
東京駅丸の内駅舎「THE TOKYO STATION HOTEL」
ケアフード（介護食）フレンチ・フルコースご賞味会
「介護食はご馳走」

拝啓 秋冷の候、ますます御健勝のこととお慶び申し上げます。平素は格別のお引き立てを賜り、ありがたく厚く御礼申し上げます。

さて、2014年12月新調理システム推進協会では、今春開催し、大好評で御座いました東京駅丸の内駅舎内の「THE TOKYO STATION HOTEL」にて追加開催致します。会場は、同ホテルメインダイニング「ブーラン・ルージュ」にて、総料理長石原雅弘氏の奏でるケアフード「介護食はご馳走」を余すところなくフルコースでご提供致します。歴史あるホテルの改修工事は総工費500億円を掛け、インテリアデザインは、英国のリッチモンド・インターナショナルが担当し、東京駅100年の歴史にふさわしいヨーロッパアンクラシックの洗練空間です。本物に触れる施設見学会にも是非にご堪能ください。

低温真空調理、ピューレ、ジュレと、フレンチの古典的料理手法を駆使した石原総料理長の奏でるケアフードと介護の御もてなしは、ご高齢のお父様お母様とご家族がご一緒に食事し、涙するほどに、介護食の枠を超え、人生の優しく美味しい思い出となる介護料理です。その評判から国内の多くの医療機関からも食したいとの問い合わせが後を断たない状況です。

また、終了後はTVCMにて女優吉永小百合さんが出演された歴史あるBARオークもご利用可能です。普段はなかなか入れない人気のBARオークで、師走の夜のひと時をお愉しみください。

「THE TOKYO STATION HOTEL」の御もてなしと優しく美味しいケアフード&フレンチ・フルコースを、2014年の締め括りとして、是非にご参加下さいませ。

2015年、皆さまの益々のご発展を心より祈念申し上げます。

敬具

記

- 日時： 2014年12月25日（木）
- 場所： 「THE TOKYO STATION HOTEL」 2階「ブーラン・ルージュ」
- スケジュール
 - 12:30 受付開始
 - 13:00 「館内見学」
東京駅丸の内側駅舎を復元したホテル館内見学ツアー
 - 14:00 ケアフード・フレンチ・フルコース ご賞味会
「介護食はご馳走」
料理解説 総料理長 石原 雅弘 氏
御もてなし解説 シェフソムリエ 鈴木 利幸 氏
 - 16:15 終了予定
 - 17:00 ※BARオークは自由参加と致します
- セミナー費用：お一人様（お料理お飲み物含）
 - ☆会員 ￥15,000-
 - ☆一般参加 ￥18,000- *会費は当日受付にてお願い致します

一般社団法人 新調理システム推進協会
会長 渡辺 彰
事務局長 西 耕平
2014年 霜月
一般社団法人 新調理システム推進協会

東京駅丸の内駅舎「THE TOKYO STATION HOTEL」

ケアフード&フレンチ・フルコースご賞味会申込書

平成 年 月 日

(○で囲んで下さい) 会員の種別	法人会員 ・ 個人会員 ・ 会員外
(フリガナ) 法人名	
(フリガナ) 出席代表者氏名	
お名前	
お名前	
ご住所	
電話番号	
FAX番号	

◎申込締め切りは、12月19日(金)とさせていただきます

◎会場の都合により、定員40名とさせていただきます。お申し込みはお早めをお願い致します(お申し込み多数の場合、会員様、医療法人様、先着順を優先とさせていただきます)

◎申し込み後のキャンセルは、24日(水)午前中迄にお願い致します。それ以降の欠席の場合は、当日のキャンセル同様に、同額の負担をご請求申し上げますのでご了承ください。

◎申込終了後当会場地図をFAX致しますので、FAX番号は必ずご記載下さい(FAXをお持ちでない方はメールアドレスを必ずご記載下さい)

※お手数ですが、お申し込みはFAX又はメールにて事務局までご連絡下さい

FAX 03-5645-2550

メール info@new-cook.org

TEL 03-5645-8751

一般社団法人 新調理システム推進協会
事務局 吉永
一般社団法人 新調理システム推進協会