

いつもの一皿に美しく華を添える

ピクルス仕立てで楽しむ 美味しいベジタブルカービング

リーフのデザインから生まれる美味しいカービングピクルス。

みずかな野菜を使いリーフ型にカービングを施し、瓶に詰めてピクルスにします。

リーフのカービングピクルスは、ガーデンパーティーのおもてなしの一品に添えて華やかに。

サラダやサンドウィッチ、お料理のワンポイントにも大活躍します。



2024.7.13 sat 13:00~

場 所：トヨーキッチンスタイル名古屋ショールーム
名古屋市名東区一社 2-21

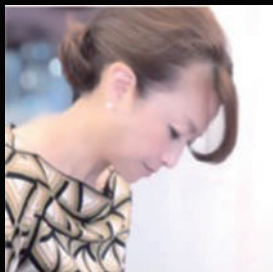
定 員：6名

参加費：6,600円 税込

- カービングナイフ貸し出し *当日販売あり 1本 1,400円 税込
- 仕上げたカービングピクルスはお持ち帰りいただけます。

カービングアーティスト・タイ料理研究家

山本 智美 / Tomomi Yamamoto



カービングスクールStudio Siam 講師、
一般社団法人CAS認定講師を経て、個人活動開始。

- ・日本橋三越、東京、神戸、京都 workshop活動
- ・浜松中日文化センター講師
- ・食空間コーディネーター
- ・フルーツベジタブルカービング、おもてなしタイ料理教室
「Le Sourire - art de la table -」主宰

■ Contact

担当：森前 052-709-1040 水曜定休
nr-morimae@toyo1.toyokitchen.co.jp

■ Reservation

QRコードからお申し込みください。
※定員に達し次第、締め切りとさせていただきます。

