

ホテルセントノーム京都 25周年記念企画

CENTNOVUM KYOTO



# ランチ付 和食クッキングセミナー

おうちで絶品お出汁 ホテルの味をご家庭で！

ホテルセントノーム京都がお届けする大好評のクッキングセミナー「おうちシリーズ」第2弾！  
今回は和食料理長がホテル伝統の絶品お出汁を特別に皆様に伝授いたします。家庭の味、出汁巻から寒い季節にはかかせない茶碗蒸しなど幅広く活用が出来ます。  
ご予約はお電話またはメールにてお問い合わせください。

【新型コロナウイルス感染症対策】以下のご協力をお願い申し上げます。

- ・感染者が確認された時の連絡・確認のため、ご来館者カードのご記入
- ・事前に37.5℃以上の発熱や体調の優れないお客様のご入場制限
- ・ご入場時または館内でのマスクの着用と手指のアルコール消毒
- ・手洗い（館内全ての化粧室にハンドソープを設置しております）
- ・受付の列や宴会場内でのお客様同士の十分な距離の確保
- ・お客様同士の大きな声での会話をお控えいただくこと

【開催日】

2021年 2月 8日(月)  
2月 14日(日)

受付11:00～ セミナー11:30～ ランチ12:30～  
セミナー後は学んだお料理をコースでお楽しみください。

【料金】

お1人様 4,500円(税込)

※お子様料金の設定はございません。お支払いは当日受付にて

【定員】各セミナー24名限定(先着順)

※応募が少数の場合はセミナーを中止とします。

【申込締切】2021年2月1日(月) 完全予約制

【会場】2F平安の間

通常120名様収容のお部屋を24名様でご案内いたします。



ホテルセントノーム京都 和食料理長 北庄司安則  
京都府の現代の名工、17食博覧会・大阪 厚生労働大臣賞等  
数々の受賞例のある料理長が講師を務めます

## 御献立

焼八寸  
椀盛り  
カルパッチョ風造里  
茶碗蒸し  
天麩羅  
鯛茶漬 香の物



新型コロナウイルス感染予防対策として座席間隔を配慮したテーブル配置をご用意しております。

CENTNOVUM KYOTO  
ホテル セントノーム京都

〒601-8004 京都市南区東九条東山王町19-1  
(JR京都駅八条東口より東へ徒歩3分)

お問い合わせ・ご予約 / 075-682-8788 (宴会予約)

E-mail ✉ banquet@centnovum.or.jp H.P <https://www.centnovum.or.jp/>