

体の中からキレイを磨く Academic Restaurant

忘年会にクリスマス、お正月、新年会。いろいろなイベントが続いた年末年始は、ついつい
ふだんより暴飲暴食としてしまいがち。お正月太りとしてしまったり、胃が疲れて。。。
なんてトラブルもあるのでは?? そんな季節にちなんで! 今回のテーマは「デトックス」。
ITAGAKI レストランならではの新鮮野菜&フルーツ料理で体内にたまったあゆこゆと
すっきりデトックスしながら野菜ソムリエ・カワシマ先生の講話とお聞きください!

*** Schedule ***

日程 1月31日(金)18:30 ~

内容 コースお料理&

カワシマヨウコ先生の講話

料金 ¥3,000-

定員 20名

グループでの参加も歓迎です!

*** ご予約 ***

完全予約制となりますので、

お電話もしくは店頭にてお申込み下さい。

*** Tel & Open ***

Tel (022)257-2790

Open 10:00 ~ 18:00

メニュー紹介

●サラダ●

ひがしもののマグロと温野菜のサラダ・塩麹ドレッシング

●スープ●

仙台曲ねぎのポタージュ ロワイヤル風

●リゾット●

北海道産アサリと雑穀のリゾット・生姜・唐辛子入り

●メイン●

宮城県産ポーク ヒレ肉のロースト・ごぼうソース&ハーブソース

●デザート●

本葛粉のブランマンジェ・フレッシュ苺ソース添えと
苺の食べ比べ

セットドリンク コーヒー or 紅茶

..... ATHER

プラスドリンクでワインやスパークリングワイン、
ITAGAKI ならではのフレッシュフルーツジュースが
+500円で追加オーダーできます。

ウオッチン! みやぎ

「ヨウコのベジフル塾」でおなじみ!

【講師紹介】 カワシマヨウコ

野菜ソムリエ、「味覚の授業」指導者
食生活アドバイザー。

平成17年に野菜ソムリエの資格を取得。
現在は資格を活かし、市民講座「野菜教室」
NHK文化センター講師のほか、
コラム執筆やメディアでも活躍中。

FRUIT CAFE &
RESTAURANT

ITAGAKI