

神戸スイーツ学会 第21回定例研究会

テーマ「地元神戸の食材を使ったフレンチと絶品デザートを堪能」

神戸のヘッドクォーターホテル、ポートピアホテル。

最上階フレンチレストラン「トランテアン」で

神戸の美しい景観とともに

地元神戸の食材を使ったフレンチを味わった後、

絶品スイーツをお楽しみいただきます。

お食事のあとに絶妙のタイミングでサーブされる

スイーツを体感しながら、シェフパティシエの

芳養正朗(はやまさお)氏にその舞台裏のご苦労や

ホテルスイーツの魅力についてお話をお聞きして、

スイーツの楽しみ方をさらに広げていきます。

◇メニュー◇

スープ/オードブル/肉料理/デザート(2品)/コーヒーor紅茶



講師

芳養 正朗 (はやまさお)
トランテアン シェフパティシエ

山梨学院大学卒業後、パティシエとして「ダニエル」などで修業を積み、平成17年神戸ポートピアホテル入社。現在は「トランテアン」のシェフパティシエとして活躍中。

日時	8月29日(木)12:00~14:00
場所	神戸ポートピアホテル フレンチレストラン「トランテアン」
定員	30名
参加費	一般 5,000円/会員 3,000円 ※会費は当日受付にてお支払いください。 ※会員申込について、詳しくはホームページをご覧ください。 研究会当日のお申込みも受け付けております。

■ポートライナー「市民広場」駅下車すぐ



研究会へのご参加は下記申込書に記入の上、FAXでお申し込みください。

※定員になり次第、応募は締め切らせていただきます。

FAX : 06-6809-1704

氏名		団体・企業名	
TEL		E-MAIL FAX	
人数		会員種別	正会員 ・ 賛助会員 ・ 一般

お問合せ

NPO法人 神戸スイーツ学会 事務担当：株式会社CUADRO 三坂・小椋
TEL:06-6809-1703 E-mail:info@kobe-sweets.org

NPO法人 神戸スイーツ学会

www.kobe-sweets.org