

ホテルの  
ランチ  
付き

野菜ソムリエによる



# さぬき郷土野菜の ワークショップ



”さぬきダイニング”とは…

県産食材を使用した、幅広い料理を提供し、  
香川の食の「情報発信拠点」となる  
香川県認定のお店です。



※店内イメージ



和食料理長

谷澤 和博

**学ぶ** 「郷土野菜」の歴史や特徴、  
おいしい食べ方など楽しく学びましょう

料理長の「和」の技法を用いた  
「郷土野菜」の美味を味わいます **感じる**

**味わう** 皆さまの食生活を  
より豊かにしませんか？



※ランチイメージ

2017年1月22日(日) 11:30～13:30  
(受付 11:15～)

30名様限定!

**料金** 2,000 円 (税サ込) ワークショップ+ランチ付き

**場所** リーガダイニング&バー時香 (リーガホテルゼスト高松2階)

**講師** シニア野菜ソムリエ 末原 俊幸 先生

高松市中央卸市場で生鮮食材の流通に携わり、その一方シニア野菜ソムリエとしての顔を持つ。  
キャッチフレーズは「讃岐の食文化は日本一」。

講師よりひとこと

香川県にはとても豊かな郷土野菜があります。旬・料理・流通など、  
郷土野菜にまつわる情報を美味しいランチとともにいただきましょう。



すべての[とき]は お客様のために。

RIHGA DINING & BAR

||愛でる時の香||

# U!kou 時香

〒760-0025 香川県高松市古新町9-1 リーガホテルゼスト高松2階

TEL/ 087-822-3501 (直通)

営業時間/ [ランチ] 11:30～14:00 [ディナー] 17:30～21:00