

出張料理教室 川嶋 健司

5,000円コース 採譜案

前菜 季節の前菜盛り合わせ
大菜 活アワビの柔らか煮、特製肝ソース
大海老のチリソース煮 パスタ添え
コラーゲンたっぷり和牛の煮込み
名物 ピリ辛イカ焼きそば
食事 四川風 陳麻婆豆腐 炒飯を添えて
点心 本日のデザート

税込み ドリンクは持ち込みとさせていただきます。
その他ご予算に応じご対応させていただきます。



- ・人数 会場 ご予算等お気軽にご相談ください
 - ・誕生日や記念日のサプライズを演出致します
 - ・車椅子や外食が苦手な方でも、喜んで伺わせて頂きます
- 代表：川嶋健司 千葉県出身、1971年11月11日生まれ
高級老舗中華料理店 銀座アスターで長年料理長を努める。
本場、広東省・広州酒家に留学し、食で世界中を笑顔で満ち溢れさせたい！！と本気で活動中



川嶋 健司

address : mariage1111@icloud.com

Phone: 080-5688-1860

FB: [kenji.kawashima.568@facebook.com](https://www.facebook.com/kenji.kawashima.568)

