第5回「骨董で楽しむイタリアン」のご案内

～夏こそ、骨董をもっと気軽に、涼しげに～

すっかり恒例となりました、リストランテ・リッツに福岡在住の骨董商・三嶋亜希子さんをお迎えして骨董の器でイタリア家庭料理を味わう「骨董で楽しむイタリアン」。過去の開催では、桜前線とともに、あるいは紅葉の頼りとともに九州から駆けつけてくれた三嶋さんですが、今回は梅雨前線とともにやってきます。鬱陶しい季節だからこそ、小難しいこと抜きに骨董を気軽に楽しんで涼しげな食卓を楽しんでほしい。そんな願いを込めて、第5回目のテーマは、～夏こそ、骨董をもっと気軽に、涼しげに～。 明治以降の手頃な骨董やこれからの季節に大活躍するガラス素材のアンティークに、イタリアの家庭料理を思いきりカジュアルに盛りつけて、新しく斬新な骨董の使い方を提案します。梅雨をふきとばす爽やかで楽しい食卓をお楽しみください。

山中律子 Ritsuko Yamanaka
イタリア家庭料理教室「リストランテ・リッツ」
HP:www.ristorante-ritz.com
facebook:
www.facebook.com/ristoranteritz?fref=ts

＋

三嶋亜希子 Akiko Mishima
器と、そのまわり「杜鵑草」
HP：http://hototogisu.me
Facebook:
www.facebook.com/pages/器とそのまわり-杜鵑草ホトトギス/512447198851953?fref=ts

日時：

①6月21日（日）午後4時～終了予定20時（定員制・要予約）

定員を設け、前菜、パスタ、セコンド、ドルチェまでフルコースでお楽しみいただきながら、三嶋さんから詳しい話を聞きつつじっくり骨董を楽しめます。会費：6,000円（飲食代込み）

②6月22日（月）午後5時～（非定員制・予約不要）

お仕事帰りにアペリティーヴォとして、あるいはお腹いっぱい召し上がりにいらしても、また残業のあとにもお寄りいただけるよう、22時頃まで開けておりますのでお気軽に覗きにいらしてください。予約は不要ですが、料理やワインの用意の都合上、事前にご連絡をいただけますと助かります。会費：2,000円～6,000円の価格帯の中から任意でお支払いください。

場所：

拙宅料理アトリエ「リストランテ・リッツ」
（東京都目黒区下目黒。
参加者に別途詳細をご案内します）

申し込み・お問い合わせ：

山中律子
メールアドレス：
ritsuko.yamanaka@dentsu.co.jp
Ritsuko.yamanaka@gmail.com
携帯：090-5440-3141
HP:www.ristorante-ritz.com