La sesta edizione del

Assaporiamo la cucina casereccia italiana su ceramiche antiche giapponesi!

～inverno 2015～

～

Un incontro interessante dello scambio di culture tra Italia e Giappone~

Tortellini in brodo

Rotolo di pollo con castagne

La cucina casereccia italiana
Ritsuko Yamanaka

HP:www.ristorante-ritz.com
Facebook:www.facebook.com/ristoranteritz?fref=ts

＋

I servizi da tavola antichi(Ceramiche/Porcellane/Lacca/Vetri)
Akiko Mishima
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

Le date：

①il 8 Dicembre 12:00～entrata a piacere fino alle 16:00
②il 9 Dicembre 15:00～entrata a piacere fino alle 22:00
③il 11 Dicembre 12:00～entrata a piacere fino alle 22:00

【entrata aperta・non bisogna prenotare】
【la quota:￥1.000～6.000 tutto compreso】

Potete passare quando volete in tempo scritto sopra. Prepariamo antipasti, primi, secondi ed anche dolci,sui piatti antichi giapponesi che fanno ornamento. Non siete obbligati a mangiare tutte le portate,assaggiate quello che volete,anche solo l'antipasto o solo il dolce, a pranzo , a cena o solo il caffe' ….a vostro piacimento. Partecipate senza impegno e poi potete pagare la somma dovuta per la vostra soddisfazione. Vi preghiamo solo di chiamarmi o scrivermi in anticipo prima di venire per favore.

※Tutti i servizi di piatti sono in vendita.Se vi piace qualcosa, potete acquistarlo.

Il luogo：

L'atelier a casa mia "Ristorante Ritz"

(Meguro, Tokyo)
Comunichero' l'indirizzo direttamente ai partecipanti.

Pollo saporito con olive nere

Per partecipare e per eventuali domande:
contattare Ritsuko Yamanaka

ritsuko.yamanaka@dentsu.co.jp
ritsuko.yamanaka@gmail.com
cell：090-5440-3141

第6回「骨董で楽しむイタリアン」のご案内 2015年　冬

～クリスマスとお正月にこそ、骨董の器をあらゆるシーンで～

Antipasti misti

半期に一度の開催が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」。今回は仲間と過ごす年末年始の食卓をいっそう盛り上げてくれる骨董づかいをテーマに、幅広いラインナップを携えて九州から駆けつけてくれます。「骨董で楽しむイタリアン」は、決して格式張った使い方ではなく、日本の家庭で古くから受け継がれてきた器に、イタリアの田舎で同じく先祖から受け継がれてきた田舎の家庭料理を盛り付けて味わうことで、日本とイタリアの根っこに流れる共通の価値観を感じながら、骨董の真の魅力と気軽な使い方をお伝えしています。大皿、大鉢から豆皿まで、シーンを問わずにどんどん利用してこそ骨董の器は映えるもの。ローストチキンやパスタなどテーブルにどーんと載せる大人数のパーティー料理から、銘々に取り分けるケーキ、また、お正月のおせちはもちろん、ちょっとした来客に出すお饅頭まで、器の出番が一年でいちばん多くなるこの季節に、ぜひ、骨董の真骨頂を体感してみてください。

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：

以下、３回の日程、時間帯を設けました。お好きな時間にいらしていただくスタイルです。各回とも、前菜、プリモ（トルテッリーニ他、パスタまたはリゾット）、セコンド、ドルチェ、お飲み物をご用意してお待ちしています。ランチやディナーとしてフルコースで料理も器もゆっくりお楽しみいただければ嬉しいですが、それぞれのご都合に合わせ、午後のティータイムにドルチェとお茶にだけいらしていただいても、あるいは夕方のアペリティーヴォとして軽く一杯だけでも大歓迎です。

①12月8日（火）12:00～16:00（ランチ～喫茶）
②12月9日（水）15:00～22:00（喫茶～ディナー）
③12月11日（金）12:00～22:00（ランチ～喫茶～ディナー）

Semifreddo di mascarpone e castagne

会費：

１,000円～6,000円の価格帯の中から任意で
お支払いいただけますと幸甚です。

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。参加者に個別に詳細をご案内します）

Risotto di castagne e funghi

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