

J通信制神戸6期お申込みの方限定

「ホテルオークラ神戸 レストランエメラルド」へご招待

～MENU～

アミューズ ブーシュ

淡路オニオンのタルトレット ロースト野菜

アスパラガスのポターージュ ロワイヤル風

兵庫県産季節野菜と自家製神戸ポークの塩漬け ポトフ仕立て

エメラルド特製デザート

コーヒーと小菓子

※お料理はこのイベントの為に特別メニューです、また食材の仕入れ状況によりメニュー変更の場合がありますので、ご了承ください。



写真はイメージです

《キャンペーン概要》

【対象】ジュニア野菜ソムリエコース J通信制神戸6期お申込みの方
(申込み期間 2012年2月23日まで)

特典

スペシャルランチへご招待

【実施日】2012年3月31日(土) 12:30-14:30

【会場】ホテルオークラ神戸

※場所等の詳細はスクーリング日にご案内いたします。

【講座日程 J通信神戸6期】

日	曜日	時間	科目
※右記の4講義はDVDとなります。 お申込み締切:2012/2/23(木) 教材発送予定日については お問合せください。			ベジフル入門 理論編
			ベジフルサイエンス①
			ベジフルサイエンス②
			ベジフルクックリー
3/10	土	9:45～12:00	ガイダンス・ベジフルコミュニケーション
		13:00～15:00	ベジフル入門 野菜編
		15:15～17:30	ベジフル入門 果物編
3/31	土	9:45～12:00	修了試験
		12:30～14:30	ホテルオークラ神戸 レストランエメラルドにてスペシャルランチ

【お問合せ・お申し込み先】

大阪支社 06-6346-5505(平日10時～19時) Fax 06-6346-5506 HP:<http://www.vege-fru.com/>



日本野菜ソムリエ協会