

2019.1.7 (Mon.) 旅行中の方も地元の皆様も新春を弾けましょう!

# Sel de juin

2019年 新たな出会い・食のイベント

11:00 ~ 12:30

先着8名  
事前予約制  
5,000円(約90分)



Omotenashi Green tea workshop

## おもてなし煎茶師セミナー

講座内容 ○おもてなし煎茶師のお話し

- 心を潤す1煎目/美白の2煎目/健康の3煎目の体験
- 65°Cのヒミツ ○茶葉を食す ○茶葉の景観のお話し
- 和東茶のお話し ○修了証発行(お土産の茶葉付き)

おもてなし煎茶師の会 担当:やまおか k-@rv-field.com  
<https://www.o-senchashi.com/>

12:30 ~ 14:00

無料



Rhubarpeno tasting event

## ルバペーニョ® 試食会

ルバーブ × ハラペーニョの出会いで  
生まれた全く新しいマイルドサワソース。  
ルバペーニョ® 食べ方のご提案です!



16:00 ~ 22:30

最終入場 22:00



Cafe Bar

## Sel de juin

世田谷のきまぐれ  
カフェバー

「セル・ド・ジュアン」が京都の  
穴場スポットNINIROOMで1日限定開催!

- ・大原無農薬野菜と鮮魚のルバペーニョ®ドレッシング和え
- ・新春、日本酒つまみもあり!
- ・鴨肉と胡桃、ドライイチヂク、ルバペーニョ®の春巻き

※メニューは当日仕入れにより変更の可能性あります。



会場

■ NINIROOM

<https://niniroom.jp/>

075-761-2556

京都府京都市

左京区東丸太町30-3

- ・京阪電鉄「神宮丸太町駅」4番・5番出口より徒歩4分
- ・市営バス「熊野神社前」バス停より徒歩5分
- ・京都駅よりタクシーで15分



主催

■ 食彩月 Food Plazz

[inq@shokusaigetu.com](mailto:inq@shokusaigetu.com)

<http://www.shokusaigetu.com/>

050-3747-8862



無添加、自家製にこだわる母の手作り料理で育つ。訪れる人を心のごもった料理でもてなす母のもとには、演奏家や研究者などいつも様々な人が集まり、実家は小さな「社交場」となっていた。そんな母の姿に人と人を繋げる「食」の素晴らしさを知る。「これから何が求められ、何が流行るか」を嗅ぎつける「嗅覚」には自信あり。