

# シノワズリーモダンなテーブルで楽しむ 薬膳午餐会

chinoiserie modern beauty yakuzen  
table & flowers wine



花・芸術文化協会 & 薬膳アカデミア

【日時】 2023年10月4日 (WED)  
12:00～14:30

【場所】 *Turandot*  
臥龍居 港区赤坂6-16-10

東京メトロ千代田線赤坂駅出口6から歩6分  
都営地下鉄大江戸線六本木駅出口7から歩6分

# Part I 鬼頭郁子先生のシノワズリーな花とテーブル

## Profile 鬼頭郁子

「旬を取り入れた花とテーブルの教室」は、全国からプロから一般生徒さんが通う教室運営のほか、トップブランドのコーディネートやプロモーションに関わるなど、多くの企業の花や食文化に関するセミナーをお行っている。

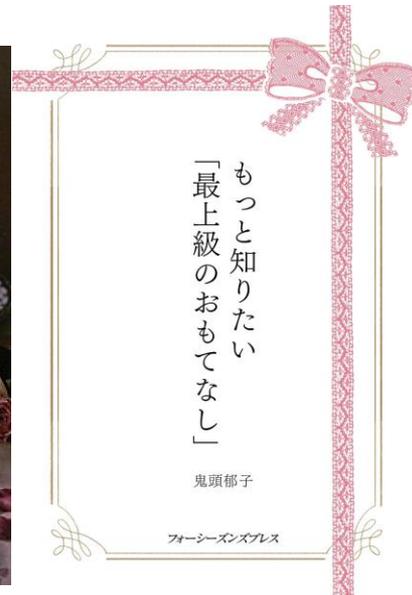
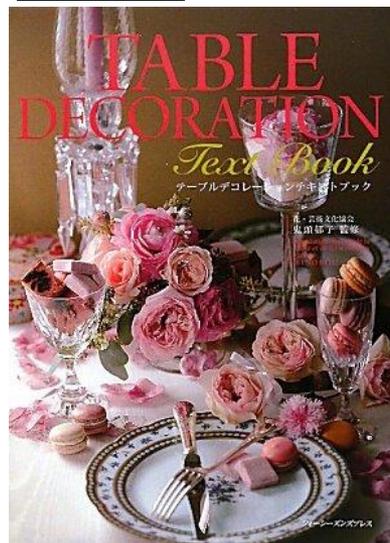
ハウステンボス美術館にて「鬼頭郁子 フラワー&テーブルコーディネート展」開催。花・芸術文化協会理事長、著書多数

<https://atfweb.org/>

「アビランド」 日本公式代理店

♪フランスの『アビランド』食器を使ってテーブルデコレーションに、薬膳でお馴染みの秋の花と実を取り入れた極意の花アレンジメントを楽しんで頂きます。

花・芸術文化協会のテーブルコーディネートディプロマ習得者様による和モダンやシノワズリーのテーブル作品展示も楽しんで頂きます。



# Part II 和田暁先生監修の「美容と薬膳」のコースを楽しんで頂きます。(PPTを使った薬膳レクチャー付き)



Profile 和田暁 shao wada

上海生まれ、中医師・高級中医薬膳伝授師・上海中医薬大学客員教授・薬膳アカデミア理事長。国際薬膳ライセンス取得の講座開催中。著書は「薬膳で治す」、「まいにち養生ご飯」、「暮らしの薬膳手帖」、大学指定教材「中医婦人科学」など。雑誌「日経ヘルスプルミエ」、製薬会社の会員誌執筆、企業の商品開発、カルチャネットワークの講座開催、行政主導の地場食材のレシピ開発も精力的に行う。

任意で体質チェックを行い、おすすめの食材カードを差し上げます。



# 料理の詳細（調整中）

- ベリーと赤芍薬花の食前酒
- 広島サミットで選ばれた山梨ロリアンのワインは当日の料理に合わせ、厳選して楽しんで頂きます。
- 九つの喜びの前菜プレート
- 15品目の薬膳美肌スープ
- オマールえびと鶏手羽の特製くるみ薬膳茸タレ
- とろける梅山豚とやまいもアボカド添え
- もう1品メニュー調整中
- 採り立てフレッシュさんざしのデザート
- 脇屋シェフ厳選の中国茶

参加費：14,000円（税込）

# 脇屋友詞シェフ Profile

15歳で料理の道に入り、現在は「Wakiya 一笑美茶楼」「トゥーランドット臥龍居」などのオーナーシェフを務めています。

2012年からはフジテレビのアイアンシェフで「中華のアイアンシェフ」として活躍し、「香りの魔術師」「ミスターパーフェクト」とも呼ばれていました。2014年に秋の叙勲では黄綬褒章を受章。

2017年に農林水産省料理人顕彰制度「料理マスタース」シルバー賞受賞。

