



「地産地消」

愛知県産の野菜を取り入れ、

野菜ソムリエの案内と共に、

フレンチコースを楽しく

ご堪能頂きます。

スペシャルゲストに
農家さんが登場!!



おざわファーム
小澤和三さん
愛知県豊川市

フルーツかぶ、キャベツ、トウモロコシ、黒瓜、
サラダゴボウ等生産しております。
「食べて健康になる」野菜作りをモットーと
しています。

Délicieux!

春を感じる新鮮野菜

ローズルームフレンチの 饗宴レストラン

野菜ソムリエ 佐藤久美子がナビゲート



Rose Room名古屋
フレンチシェフ
菅野 雄大

プチプレゼント付!



野菜ソムリエ
アライフ代表
佐藤久美子

a life(アライフ)代表、ナチュラルライフ
コーディネーター。“心地いい暮らし”を
目指し、こだわりの生産者と料理人を
つなぐ活動をしています。

※写真はイメージです



開催日 / 2015年 2月26日(木)・27日(金)

時間 / 18:00~

料金 / お一人様12,000円(税込12,960円)

※税込み金額にサービス料 10%別途頂戴いたします。

定員 / 18名様(完全予約制)

場所 / ローズルーム名古屋 フランス料理コーナー

※二十歳未満及びお車を運転されるお客様へのアルコール飲料のご提供はできません。※当店で使用しているお米は国産です。