

【新講座のご案内】

鳳凰薬膳講座

2024年

■内容：【中国料理 鳳凰】総料理長 岡部 悟による、毎月のテーマにそったお話しと、季節の薬膳コースをお楽しみいただきます。

■講座：心と身体をもっと元気に、節季を楽しむ薬膳

約2600年程も前に、中国の黄河地方で作られた暦「24節季」。その暦ごとに、テーマをかえた薬膳料理を探求していきます。季節の移ろいを感じる食材を活かした、現代における食養生をご提案いたします。

5/9	皐月	湿邪を疎通させ、排泄を促し、気の巡りを向上	行気祛湿
6/13	水無月	湿邪を取り除き、熱邪から開放させる	清熱祛湿
7月	文月	暑の邪気を取り除き、熱邪から開放させる	清熱解暑
8/8	葉月	陰を補うことで、燥邪から肺を潤す	滋陰潤肺
9/12	長月	乾燥症状を潤して、肺を養う	養肺潤燥
10/10	神無月	気を補い、発病因子の侵入を防ぐ	補気益衛
11/14	霜月	腎精の不足を補強する	温陽補腎
12/12	師走	成長、発育、生殖を腎を補い助ける	補腎益精

■会費：¥5,000 (税金・サービス料込)

■会場：2F 中国料理 鳳凰 12:00～14:00

ホテルクラウンパレス知立 2F 中国料理 鳳凰
〒472-0033 愛知県知立市中町中128
TEL.0566-84-4788 / FAX.0566-81-5757

「黄綬褒章」受章



中国料理 鳳凰
総料理長 岡部 悟

- 国際薬膳調理師
- 中華中医学会 高級栄養薬膳師
- 全日本薬膳食医情報協会最高技術顧問



開催決定!

岡部 悟 がおくる
鳳凰健美の夕べ

二胡の調べとともに

2024年7月11日(木) 17:30～18:30～

料理解説付き美食薬膳と二胡他生演奏

1名様 ¥12,000 ※消費税、サービス料、フリードリンク込み

会場 3F 宴会場ホール

※定員数になり次第、販売を終了いたします。
※小学生以下の入場はできません。



※imagephoto

【申込書】

お申込み講座 □に✓をご記入ください。	5/9 <input type="checkbox"/>	6/13 <input type="checkbox"/>	8/8 <input type="checkbox"/>	9/12 <input type="checkbox"/>	10/10 <input type="checkbox"/>	11/14 <input type="checkbox"/>	12/12 <input type="checkbox"/>	[完全予約制] ※開催日3日前迄の受付 ※キャンセルは前日迄となります。 (当日の場合キャンセル料金を頂戴いたします。)
(フリガナ) お名前							ご参加人数	名様
ご住所	〒		お電話		Mail			

お申込み・お問い合わせ：ホテルクラウンパレス知立 中国料理鳳凰 TEL.0566-84-4788 / FAX.0566-81-5757

主催：鳳凰薬膳研究会