

料理トビの  
りんくんの

# 吉例 上海蟹食味会

## 秋 特上上海蟹のカニ玉・酔蟹(老酒漬)

二十四節気の「寒露」の時期に上海 陽澄湖から空輸  
されてくる「特上上海蟹」の季節がやってきました。  
草木に降る露が寒くて冷たく凝結した様子を「寒露」と呼びます。

そして栗やきのこ等秋の食材を美味しく味わうの会の助けになります。

参加費: ￥11,000円 税別。ドリンクは協賛です。

開催日時: 下記日時どご都合の良いヒキに番号で……

場所: 鎌倉療林 〒248-0002 鎌倉市二ツ堂 725-4  
TEL 0467-23-8535 FAX 0467-23-8534

1	10月8日(土) 17時～	4	10月12日(水) 17時～
2	9日(日) 17時～	5	13日(木) 17時～
3	10日(月) 17時～	6	14日(金) 17時～

お申込みの方は FAX、TEL でお願致します。席数があつたのでお早めに……

四種オードブル盛

秋節上海蟹菜

特上老酒漬酔蟹の  
自家製焼豚  
里芋の煮込み  
つよ目の素味だれ

豚  
冬瓜の薬膳スープ

牛ロースと秋野菜  
炒めもの

上海蟹  
老酒漬又は  
やわらか蟹玉

大海老のチリソース  
ウーロン茶冷麺デザート  
漬物香に豆腐

十月  
療林厨房

