

## 第百十七回 円卓のつどい

### 『夏のスタミナ・スパイス料理』

〜こだわりの軍鶏(シヤモ)と五感で味わう野菜たち〜

新緑の爽やかさの中にもすでに夏が往来しております今日この頃、皆様にはお健やかにお過ごしのことと存じます。

夏の声を聞けば、中村屋では長きに渡りご愛顧いただいておりますインドカレーです。これには様々なこだわりがあり、中でも鶏肉に関しましては昭和初期より研究を重ね専用の飼育場を設けるまでに至り、その結果年間を通じて優良食鶏をご提供できる様になりました。今回はその中でも特に滋養・旨味共に優れた「川俣軍鶏のコールマンカレー」や、大地の旨味たっぷりな栃木県産直の夏野菜のグリル、又、ピリッと刺激的な美味しさの水煮牛肉(和牛サーロインの四川煮)など、元気回復のお料理を中心にご用意いたしました。

夏はもうすぐそこです。その本格的な夏到来にむけて、折りしも初物勢揃いの時節です。こだわりの旬の食材をふんだんに用いたスタミナ・スパイス料理のフルコースで鋭気を養って頂きたいと思えます。今年も猛暑が予想されます。体調を崩されませんようにお気をつけてお出かけ下さいませ。スタッフ一同心よりお待ちしております。

◆日時 六月二十五日(月) 昼の部 午後十二時半開宴 夜の部 午後六時半開宴

六月二十六日(火) 夜の部 午後六時半開宴

※受付は昼の部十二時より、夜の部六時より開始致します。

◆会費 昼の部・夜の部ともに

お一人様 一〇、〇〇〇円(税別) ※乾杯用のお飲み物は含まれております。

◆会場 新宿中村屋ビル 八階 グランナ

◆お申込 グランナ受付 〇三―三三五二―六一六七 担当(中山・田中) 先着順・完全予約制

※食材手配の都合上、お申し込みは三日前までをお願い申し上げます。

