

旅するcafe
henri fabre
料理教室

たちばなかおりさんの

6
24
wed
11:30~14:30

ゆるっと
薬膳

料理教室

参鶏湯
サムゲタン

鶏もも肉・鶏手羽・鶏手羽先

- メニュー
- ・参鶏湯 (サムゲタン)
 - ・雑穀ごはん
 - ・オクラの梅和え
 - ・とうもろこしのヒゲ茶

トッピングは季節の野菜を使います
写真とは異なる可能性があります



橘 香里 / Kaori Tachibana

服飾デザインの世界から料理の道へ
約30年のキャリアを持つベテランシェフ。

ベトナム料理店、パスタ店、薬膳・ビーガン店
旧カフェアンリファープルにて
調理・メニュー開発に従事。
自身の体調管理や体質改善を通して学んだ
薬膳をベースに、身近な食材で気軽に
取り入れられる「ゆるっと薬膳」を提案。

無化調・オーガニック・フードロス削減
ていねいで、おいしく、やさしい
「パナさんごはん」

ふだんの食材で気軽に体に優しい
「ととのいごはん」一緒に作ってみませんか？



日程：2026/6/24 (水)
時間：11:30-14:30
会場：センオン杉並
2階 料理室
定員：20名
(最少催行人数10名)
料金：4000円
持ち物：エプロン・手拭き
タオル・筆記用具

【申し込み方法】

下記QRコードの〈予約フォーム〉
よりお申し込みください



【お問い合わせ】

y.sasabe@ctnworks.jp