

# Special Lunch

以下スケジュールよりご確認ください、必ずご予約をお願いします。  
イベントの詳細は各施設へお問い合わせください。

● Lunch

● Event



2.23 (祝)

Alimonde

24 (土)

Osteria  
Bucio

らすた食堂

25 (日)

26 (月)

alimonde

27 (火)

らすた食堂

28 (水)

29 (木)

Osteri Bucio

3.1 (金)

エミコの  
イタリア料理教室

2 (土)

Osteria  
Bucio

Alimonde

3 (日)

火水風土  
「味噌づくり」WS



和洋中を経験してきた  
流浪の料理人。ひとつ  
ずつこつこつと手作  
り。地物の素材を使っ  
た心と体に優しいご飯  
を作っています。



らまた食堂



2023年より活動ス  
タート。「ありもの」で  
体にやさしく食べて  
えのある美味しいご飯  
とおやつを作っていま  
す。

Alimonde  
NATURAL FOODS



イタリアの愛ある料理を日  
に広める使命を大分持  
つて2012年分  
市内2店舗に  
源を移す  
中津組の健康に  
り組む。201  
中津組の健康に  
り組む。201

Osteria  
**Bucio**  
Emiko



### エミコのイタリア料理教室

2.29 10:00-14:00

「基本の Pasta」 4,400円

(定員10名 / 食材費 / ランチ / 税込)

イタリア国立ホテル学校やホテルレストラ  
ン、三つ星レストラン等で修行した女性シ  
ェフが、パスタの秘密アレコレをデモン  
ストレーション形式で教えます。

3.1 10:00-14:00

「マンマの家庭料理」 5,000円

(定員15名 / 食材費 / ランチ / 税込)

修行時代に食べたイタリア各地の家庭料理こ  
そ、イタリア料理の真髄。春にちなんだ家庭  
料理を大分の食材でアレンジします。

### 3.3 火水風土の「味噌づくり」WS



10:00-14:00 米味噌づくり ランチ 1,500円  
12:00-13:00 ランチ・お話 味噌代 1,500円/kg

中津三光で自然栽培にて小麦・お米・大豆を育てている火水  
風土さんをお迎えして、微生物や発酵の科学も学びながら、  
鉄釜で炊きながら味噌を作ります。100年続く「向野麴」さん  
の麴、菱六さんの水で作ります。スペシャルランチ付、ドリ  
ンク1杯付。味噌は予約時に必要なkg数をお伝えください。

### お問い合わせ・ご予約



[brise de lune・福来朗]  
090-9597-1670



[旧平田郵便局]  
050-1808-5305  
oldhiratapost@gmail.com