

2009年1月26日

総合リゾートホテル ラフォーレ琵琶湖

ご主人のために奥様が学ぶ メタボ対策プチ料理講座
～ カロリー計算やシェフならではの豆知識も ～

心と体にやさしいメタボレスクッキング

ホテル最上階のプライベートレストランで
ホテルシェフによる調理実演

森観光トラスト株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長：阿部和康）が運営する総合リゾートホテルラフォーレ琵琶湖（滋賀県守山市、総支配人：榛葉真徳）では、メタボリックシンドロームの予防対策を支援する、ご主人のために奥様が学ぶメタボ対策プチ料理講座を開催いたします。

昨年4月より健康保険組合にメタボ対策が義務づけられ、メタボリックシンドロームに対する関心が強まってきています。そこで、地産地消にこだわる「仏蘭西料理 レ・シャルム」では、シェフの木村拓善が、家庭で気軽にできる料理を調理実演、カロリー計算やシェフならではの豆知識など役立つ情報もお教えします。また、メタボ対策ランチコースをお楽しみいただきます。

【ご主人のために奥様が学ぶ メタボ対策プチ料理講座】

開催日 2009年3月18日(水)
時間 11:00～14:00
会場 総合リゾートホテル ラフォーレ琵琶湖
仏蘭西料理 レ・シャルム
料金 お一人様 3,900円(税サ込)
内容 シェフによる調理実演と
メタボ対策ランチ食事
メニュー構成
前菜、スープ、メインディッシュ、
デザート、コーヒー
お問合せ 総合リゾートホテル ラフォーレ琵琶湖
TEL:077-585-3811(代表)



総カロリー約 700kcal

本件に関するお問合せ先

総合リゾートホテル ラフォーレ琵琶湖 おおなりよしひろ 大成佳裕 ひくちくみこ 樋口久美子 おおがね 大金めぐみ
〒524-0101 滋賀県守山市今浜町十軒家 2876
TEL:077-585-3811 FAX:077-584-2100
Mail:biwako@lafort.co.jp
ラフォーレホテルズ&リゾーツ ホームページ <http://www.lafort.co.jp>