



旬の有機無農薬野菜のお惣菜

豊作野菜ランチ | お惣菜のひとつ皿、蒸し野菜 | 白米or有機雑穀米・お味噌汁 おかわり自由
1,550円(税別) | ドリンクセット(+200円) | ドリンク&デザートセット(+300円)

お野菜は旬に食べるから、美味しい。旬のお野菜には、太陽や土に含まれる豊富なエネルギーや生命力に満ち溢れています。わたしたちは、この元気で美味しい野菜を「豊作野菜」と呼んでいます。おかあさんが家族の日々の暮らしの献立を工夫するように、daidokoroではお惣菜をつくっています。栄養がある野菜の皮をまるごと使ったり、形が不恰好でも、ちよとした工夫ひとつで保存食や漬物に。からだもよろこぶ「豊作野菜」をたっぷり召し上がれ。

11:00~15:00(平日)ランチ | 11:00~17:00(土日祝)ランチ&カフェ

facebook.com/daidokoro.wacca

daidokoro.wacca

〒170-0013 東京都豊島区東池袋1-8-1 Wacca 池袋5F もうひとつの daidokoro



#今日のdaidokoro

蒸しいも

冬立つ、すなわち冬の始まり。
 昼と夜の寒暖差で
 風邪をひきやすいのもこの頃。
 そんな時は旬のさつまいもはいかが？
 ビタミンCや食物繊維が豊富で
 風邪予防にはうってつけです。
 daidokoroでは蒸籠で
 じっくりと火を入れて「蒸しいも」に。
 ぜひ皮ごと召し上がれ。

- 1 水
- 2 木
- 3 金
- 4 土
- 5 日
- 6 月 土井善晴のお稽古ごと
- 7 火 立冬
- 8 水 久保香菜子の調理の道具を見直そう
- 9 木 稲葉由美子の日本酒ラビンス
- 10 金
- 11 土
- 12 日
- 13 月 村岡奈弥の料理上手になるためのヒント、五感が蘇る菜膳の知恵
- 14 火
- 15 水 林周作の世界郷土菓子カレンダー
- 16 木 村木美沙の手作り点心でおもてなし美人
- 17 金
- 18 土
- 19 日
- 20 月
- 21 火
- 22 水 小雪
- 23 木 北沢正和の日本の味の原点『再考』
- 24 金
- 25 土
- 26 日
- 27 月
- 28 火
- 29 水
- 30 木

11月 霜月



もうひとつの
 daidokoro

催しものごよみ
 #新daidokoro宣言

11月のdaidokoro イベントスケジュール



イベントの詳細はこちらから

<http://daidokoro.wacca.tokyo/event/>

一般社団法人 おいしいにっぽんの主催イベントに関しましては、<http://wacca.tokyo>をご覧ください。

お申し込みはこちらから <http://daidokoro.peatix.com/> 電話 03-6914-0588

料理教室

6 (月) 定員/20名

OPEN 17:30 START 18:00

主催/一般社団法人 おいしいにっぽん

※当日のランチ営業(11:00~15:00)はお休み

土井善晴のお稽古ごと 「旬の一汁一菜を学ぶ、いただく」

今期のご応募は〆切らせていただきました。

「旬の一汁一菜を学ぶ、いただく」来期の申し込みの詳細は
おいしいにっぽんのHPをご確認ください。



料理教室 器と台所道具

8 (水) 定員/20名

OPEN 18:30 START 19:00

講師/久保香菜子(料理研究家)

コメンテーター/ 澁川祐子

料金/7,000円[税別]

協力/伊賀焼窯元長谷園

※エプロンをご持参ください。

久保香菜子の調理の道具を見直そう 「土鍋でもっと美味しく」

日本の冬の食卓に欠かせない「土鍋」。そんな土鍋が台所道具として生まれた背景を学びながら、久保香菜子さんが土鍋を「炊く・焼く・煮る」と使いこなして作った鶏肉や根菜の料理を味わいます。daidokoroではおなじみの渋川さんに、土鍋とごはんの歴史解説をお願いしています。



ガストロノミー 酒文化

9 (木) 定員/40名

OPEN 18:30 START 19:00

講師/稲葉由美子(日本酒エヴァンジェリスト)

共催/日本酒エヴァンジェリスト協会

料金/6,500円[税別]

※通年講座

稲葉由美子の日本酒ラビリンス 「今しか飲めないどっておきの酒」

来年1月からの正式開講に先立ち、今しか飲めない美味しいお酒が待ちきれなくて第0回を開催いたします。全国各地の選りすぐりのレアな日本酒をきき酒しながら、迷宮世界を探索しましょう。美味しい名酒や迷酒は10種以上。旬の料理とともに味わいながら学びます。日本酒を本格的に楽しみたい方におすすめです。



料理教室

13 (月) 定員/20名

OPEN 18:30 START 19:00

講師/村岡奈弥(料理研究家・国際中医師)

料金/5,000円[税別]

※エプロンをご持参ください。※通年講座

村岡奈弥の料理上手になるためのヒント、 五感が蘇る薬膳の知恵「魚のおろし方」

中医薬劑師・国際中医師の資格を持つ村岡奈弥さんを迎え、脂ののったお魚がおいしくなる晩秋に、魚のおろし方を教わります。当日は、鯖1尾を2人1組でおろし、フライパンを使った煮物と味噌煮に仕上げます。食材ごとの調理のコツを丁寧に教えてくださるので即実践が可能です。



ガストロノミー 食文化

15 (水) 定員/40名

OPEN 18:30 START 19:00

講師/林周作

共催/郷土菓子研究社

料金/4,000円[税別]

※全4回講演

林周作の世界郷土菓子カレンダー 「クリスマス」

34ヶ国を巡り、400種類以上の郷土菓子を味わってきたシェフパティシエの林周作さんをお迎えし、心が温かくなる世界の郷土菓子を学ぶシリーズが始まります。第1回は「クリスマス」。日本ではあまり知られていない郷土菓子の数々を、旅のエピソードを交えながら楽しく紹介します。テーマにちなんだ郷土菓子3種とワンドリンクつき。



料理教室

16 (木) 定員/25名

OPEN 18:30 START 19:00

講師/村木美沙(代官山 蜜香)

料金/5,000円[税別]

※エプロンをご持参ください。

村木美沙の 手作り点心でおもてなし美人「焼売」

「代官山 蜜香」が大人気の村木美沙さんを迎え「点心」を教わります。第2回目の今回は「焼売」編。自宅で作るのは難しいと思われがちな焼売を、先生のデモンストレーションに引き続き、実際に挑戦します。うずら、枝豆、どうもろこし、湯葉巻き風の4種と、デザートには蜜香で人気の「杏仁豆腐」がついた美味しい講座です。



ガストロノミー 食文化

23 (木) 定員/20名

OPEN 18:30 START 19:00

講師/北沢正和(職人館・館主)

料金/4,630円[税別]

※通年講座

北沢正和の日本の味の原点「再考」 「根菜で身体を温める×信州の酒粕」

里山料理人第一人者・北沢正和さんの通年講座最終回。冬に甘みを増す根菜類と、酒どころ信州・佐久の良質な酒粕で、身体を温める術を学びます。最終回にふさわしく、来たる寒い冬に備えるまさしく日本の原点に触れる回です。

