



旬の有機無農薬野菜のお惣菜

豊作野菜ランチ
1,550円(税別)

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

ドリンクセット(+200円) | ドリンク&デザートセット(+300円)

小学生775円(税別) 未就学児童 無料

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、ちょっ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

12月 師走

- 1 金
- 2 土
- 3 日
- 4 月 加藤千恵の大切な人に贈るクリスマスの焼き菓子
- 5 火
- 6 水 しま健康チャレンジ 街の巨匠に学ぼう
- 7 木 大雪
- 8 金
- 9 土 土井善晴の日本文化を感じる講演会 ※ランチ営業はお休み
- 10 日
- 11 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
- 12 火
- 13 水
- 14 木 里山料理人北沢正和とチーズマイスター本間るみ子のクリスマスパーティー
- 15 金 澁川祐子の台所道具としての器
- 16 土
- 17 日
- 18 月 土井善晴のお稽古ごと ※ランチ営業はお休み
- 19 火
- 20 水
- 21 木 柳谷晃子の心が元気になる daidokoro料理
- 22 金 冬至
- 23 土
- 24 日
- 25 月
- 26 火
- 27 水 もうひとつの daidokoroの
- 28 木 年迎え
- 29 金
- 30 土
- 31 日 大晦日

いとこ煮
いよいよ本格的な冬。
冬至には欠かせないかぼちゃと小豆を
じっくり煮込んだ「いとこ煮」で
ほっこりと温かくしたいですね。
かぼちゃは「長生き」
小豆はその赤い色が「魔除け」
といった縁起物でもあります。
酉の市の熊手も飾って
年越しの支度も万端。



もうひとつの
daidokoro

催しものごよみ
#新daidokoro宣言

12月のdaidokoroイベントスケジュール

お申し込みはこちらから

<http://daidokoro.peatix.com/> 電話 03-6914-0588

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。

洋菓子教室

4(月) OPEN 18:30 START 19:00
定員/30名
講師/加藤千恵(洋菓子研究家)
料金/6,000円[税別]

加藤千恵の大切な人に贈るクリスマスの焼き菓子

「手作りだから美味しい、お菓子づくりからギフトラッピングまで、ゼーンぶオリジナルで」

毎年大人気のクリスマス洋菓子BOXをプロデュースする加藤千恵さんを迎え、お菓子作りからギフトラッピングまでを学びます。加藤さん曰く、材料と時間を賢く使える家庭菓子は実は一番美味しい、さらにはちょっとしたテクニックを学ぶだけで素敵なギフトに早変わりします。焼き菓子2種のデモンストレーションと試食付き。特別に2017年版クリスマス洋菓子BOXの特別予約も受け付けます。



料理教室 食文化

6(水) OPEN 18:30 START 19:00
定員/40名
講師/小松晴恵(ベジタリアン)
料金/無料
主催/豊島区地域保健課健康事業グループ
※ご応募は、豊島区地域保健課健康事業グループまで(03-3987-4660)

どしま健康チャレンジ 街の巨匠に学ぼう

「クリスマスは野菜料理でパーティーを！」

豊島区主催の、街の巨匠に学ぶシリーズ。今回は、野菜が不足しがちなパーティー料理におすすめの野菜料理を、実演・試食をまじえて学びます。

※6月に「西洋料理」を開催し、12月に「野菜料理」、2月に「中国料理」を予定しています。多くの方にご参加いただくため、3つの講座のうち、おひとり様1回の参加とさせていただきます。今回は、「野菜料理」のみの募集です。



アカデミック

9(土) OPEN 13:00 START 13:30
定員/80名
講師/土井善晴(料理研究家) 中村桂子(JT生命誌研究館館長)
料金/2,000円[税別]
主催/一般社団法人 おいしいにっぽん
申込/oishiniippon.peatix.com
※当日のランチ営業(11:00~17:00)はお休み

土井善晴の日本文化を感じる講演会

「土井善晴×中村桂子」 満席になり次第、募集締め切いたします。

土井善晴さんが、ご縁のある方をお迎えして行う講演会シリーズ第6回。今回のお相手は、JT生命誌研究館館長の中村桂子さんです。「小さな生きものに眼を向け、そこから学ぶ姿勢が大切」と語る中村先生に、生命誌と日々の暮らしの関係性を分かりやすく、楽しく語っていただきます。今を大切に生きるためのヒントを持ち帰りましょう！

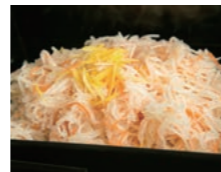


料理教室 食文化

11(月) OPEN 18:30 START 19:00
定員/25名
講師/村岡奈弥(料理研究家・国際中醫師)
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、 五感が蘇る菜膳の知恵「おせち料理を菜膳の考え方で」

おせち料理には昔から、不老長寿を願う食材が多く使われていました。中医学者・国際中醫師の資格を持つ村岡奈弥さんを迎え、海老や卵、栗などの食材の扱い方から、おせち料理には欠かせないお屠蘇や紅白なますまで、菜膳の考え方で美味しくなるコツを学びます。



ガストロノミー

14(木) OPEN 18:30 START 19:00
定員/36名
講師/北沢正和(里山料理人・職人館館主)
本間るみ子(フェルム代表)
料金/7,000円[税別]

里山料理人北沢正和と

チーズマイスター本間るみ子のクリスマスパーティー
「信州の冬野菜と三陸の海の幸、チーズを愉しむdaidokoroビュッフェ」

里山料理人北沢正和さんとチーズマイスター本間るみ子さんによる、ビュッフェスタイルのクリスマスパーティーです。信州や三陸の食材、チーズ、お酒で大人の時間を堪能してください。



ガストロノミー 台所道具

15(金) OPEN 18:30 START 19:00
定員/30名
講師/澁川祐子(フクロクイナ)
ゲスト/前野直史(陶芸家) 長尾明子(料理家・写真家)
共催/SML
料金/5,000円[税別]

澁川祐子の台所道具としての器

「スリッウェアでパーティーを華やかに」

澁川祐子さんが講師を務める「台所道具としての器」シリーズ最終回は、冬のパーティーを彩るスリッウェアを紹介。ゲストには京都で生畑皿山窯を営む陶芸家の前野直史さんと、minokamoの活動で人気の料理家・写真家の長尾明子さんをお招きし、制作秘話を伺いながら、実際に料理を盛り付ける豪華な内容です。



料理教室 食文化

18(月) OPEN 17:30 START 18:00
定員/20名
講師/土井善晴(料理研究家)
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、お切りさ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

21(木) OPEN 18:30 START 19:00
定員/20名
講師/柳谷見子(台所料理人)
料金/3,500円[税別]
※エプロンをご持参ください。

柳谷見子の心が元気になるdaidokoro料理

「daidokoroがお贈りする、おうちでクリスマス」

daidokoroの料理人 柳谷見子がお届けする料理教室。今回のテーマは家庭でお祝いするクリスマス
の食卓です。ぜひ一緒にクリスマスのひと時を穏やかに楽しく過ごしませんか？



もうひとつのdaidokoroの年迎え

26(火) ~ 31(日)
OPEN 11:00 CLOSE 15:00
※30、31日のみ11:00~17:00
料金/870円[税別]



京都「萬樹」さんの麵で、年越し蕎麦ならぬ年越しうどんを召し上がってみませんか？年越し蕎麦は細く長く来年への希望を願った食の習慣、daidokoroからもみなさんの細く長い幸せを心から願って、この期間は年越し麵を召し上がっていただきます。年越し麵には体があつまる根菜類がたっぷり入っています。ぜひ、新年への希望を胸に、年末をdaidokoroでお過ごしください。

もうひとつのdaidokoroのお正月

2018 1/3(水) ~ 8(月)
OPEN 11:00 CLOSE 15:00
※6~8日は11:00~17:00
料金/お雑煮 870円[税別]
お汁粉 550円[税別]



年初めには、お雑煮をご提供します。3日・4日は懸節の澄まし仕立て、5日・6日は味噌仕立て、7日・8日は鵜のお出汁仕立てで新年をお祝いします。お雑煮には、新年が安らかに過ごせることを心から願う三肴を添えて供します。この期間はdaidokoro特製の手作りのおぜんざいもご準備してお待ちしております。