



BOSCO CULINARY



### 大人気! シェフ尾澤の クッキングスクール開催

ご要望にお応えし今年も開催!  
ご家庭で気軽に味わう、  
ホテルのキュイジーヌ。

*Makoto Ozawa*  
Executive Chef

ご家庭のお料理作りにすぐに生かせるちょっとしたコツも細かにアドバイスいたします。当日はランチとしてご試食頂きますので、お皿への盛り付けなども参考に。レシピをお持ち帰り頂けるのももちろんのこと、今年はスパイスやハーブ、オイルなど、その日の夜にすぐにもチャレンジ頂けるように、クッキングスクール内で販売も致します。

是非、お気軽にご参加ください。

■日程: 2011年 4/25(月)・5/9(月)  
6/6(月)・7/4(月)

■時間: 12時~13時30分

■料金: 4回券 10,000円  
1回券 3,000円

### この春イチオシの 元気ランチが登場

幻のハンバーグや春野菜。  
エルボスコの春ランチは  
元気盛りたくさんでお届けします。

**2011.4.16-5.29**

リピーター続出、幻のレアハンバーグが期間限定でランチメニューに復活いたします。この春採りたてのサラダと一緒に。安心してお召し上がりいただける彩り豊かな信州の旬の素材を、エルボスコらしいアレンジとともにご堪能ください。春をおなかいっぱい召し上がれ。

■春限定ランチセット 2,300円

- 春野菜のサラダ
- シェフ尾澤特製レアハンバーグ(180g or 280g)
- 春のデザート
- コーヒー or 紅茶 or ハーブティー

主催  
野尻湖ホテル エルボスコ  
〒389-1302 長野県上水内郡信濃町大字古海4847  
TEL 026-258-2111 FAX 026-258-3205  
フリーダイヤル 0120-5489-38



*moment*  
by Yoshi Kojima