



『お話とお料理でドイツを旅してみませんか』

ガイドブックには載っていないドイツのお話とシェフのメニューにない特別料理を紹介します。

富田忠道先生厳選の街や歴史的建造物など写真を見ながらドイツ旅行の楽しみ方など話題豊富。

お料理は 12 世紀、聖女ヒルデガルドが残した健康のためのスープ『フェネルのスープ』、元東ドイツ、バッハの生家のあるアイゼナッハの名物料理『豚ロース肉のロースト、香辛料風味』デザートはフランクフルトの王冠と呼ばれる『フランクフルタークランツ』を用意しました。

富田忠道氏 プロフィール

昭和 19 年生まれ。米国の大学卒業後三菱商事（株）に入社。

ドイツ滞在 5 年半。後ダイムラーベント・ジャパン社の役員として 25 年勤務。

退社後大学や市民講座でドイツ文化や習慣等を学者とは異なる視点から講演会を行う。

日時 : 平成 26 年 2 月 22 日 土曜日
会場 : 午後 12 時 30 分 開演 午後 1 時
場所 : ドイツレストラン “ツム・アインホルン”
料金 : お一人様 5,000 円
お料理・お飲物 1 杯付き。

限定 30 名様

ご予約はお電話、ファックスまたはメールにて
お受けいたしております。

03-5563-9240

E-Mail: reserve@zum-einhorn.co.jp



Restaurant **Zum Einhorn**
Roppongi 1st Bldg, B1F
1-9-9, Roppongi, Minato-ku, Tokyo
Tel. 03-5563-9240
Fax. 03-5563-9387
<http://www.zum-einhorn.co.jp>

有限会社 **トラウベ**
ドイツ料理 ツム・アインホルン
〒106-0032
東京都港区六本木1-9-9
六本木ファーストビル B1F
hiroshi@zum-einhorn.co.jp