**忘年会のお知らせ**

**～第4回　懇親会～**

先日行われた第6回全国大会は、遠く宮崎まで150名近い参加者が集まり、YNSAの勢いを感じました。

今年は２月にも田町で懇親会をいたしましたので、2018年度2回目の実施です。

ホームページで公開中の中級セミナー実施日と同日の開催となります。

セミナーに参加される先生も、懇親会のみの先生も奮ってご参加ください。

70名を超えると貸切になります。

**会員、非会員を問わずどなたでもご参加いただけます**

**情報交換の場としてご利用いただければ幸いです**

**![C:\Users\平野昌代\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.IE5\Z7PFZXSV\cc-library010009077-thum[1].jpg]()場　　所 和食バル　音音　お茶の水ソラシティ店**

 **（セミナーを実施するビルの地下）**

**日　　程　 12月2日（日曜日）**

**時 間　 16：30～19：00**

**参 加 費　 5,000円（参考メニューは次ページ）**

**参加費は先にお振込みいただきますが、お振込み期限は11月中旬を予定しています**

**中級セミナーへご参加の先生は一緒にお振込みいただいても構いません**

**〆切　2018.10.31**

**e-mail：ynsa@kenkou-zoushin.com fax:03-3237-1778**

参加希望人数　　　　　　　　　人

参加者情報

**領収書を兼ねた名札を作成いたしますので全員のお名前をご記入ください**

**連絡先の情報は代表の方のみで構いません**

ふりがな

お名前

ふりがな

お名前：

住所：

TEL：　　　　　　　　　　　　　　　　　　FAX：

Mail(PC用)：

9月・10月のメニューです・・・12月のメニューはネット検索できませんでした

**コース内容**（全9品）

【先　　付】  季節の変わり豆富
【ス ー プ】  [10月]マッシュルームのポタージュ
【お 造 り】  季節のお刺身二種盛合せ
【おしのぎ】  二種の野菜鮨
【鉢　　物】  蓮根饅頭と豆乳きのこ餡
【焼　　物】 黒豚塩麹味噌焼／ 栗渋皮煮
【天 麩 羅】 海老／舞茸
【お 食 事】  秋刀魚ときのこごはん
【甘　　味】  季節のデザート

* こちらは秋のメニューです

**ドリンクメニュー**

* **ビール**
* 瓶ビールアサヒスーパードライ（中瓶）
* **日本酒**
* 甲子(千葉/飯沼本家)
* **ワイン**
* ティエラ・ヌエバ　（チリ）
* **焼酎**
* 黒霧島(芋) 猿川(麦)
* **梅酒**
* 濃醇梅酒
* **サワー**
* 国産ウーロンハイ/茜茶ハイ/すだちサワー/シークワーサーサワー/レモンサワー/

グレープフルーツサワー/ジンジャーサワー

* **ウィスキー**
* ブラックニッカ 　自家製ジンジャーハイボール
* **ソフトドリンク**
* ウーロン茶/オレンジジュース/茜茶/グレープフルーツジュース