

2018年10月20日

飯田橋『一心金子』で揚げたて天ぷらを楽しむ会（第90回）のお知らせ

会食を楽しむ会会員の皆様

爽秋のみぎり、皆様におかれましてはますますご健勝こととお慶び申し上げます。

フレンチ、中華に続く本年の第3弾として、極めてオーソドックスに揚げたて天ぷらを楽しむ会を飯田橋『一心金子』を選定し下記の通りに企画いたしました。

創立明治38年、浅草で初代金子留次郎が日本和食調理士のプロを組織し、天ぷらのプロ料理職人集団の「一心会」を作り、唯一専門の天ぷら職人を全国に紹介し現在に至っているそうです。2代目金子半之助、只今は3代目金子将人が会を率いてこの度開店の運びとなり、一素材を生かした匠の技を披露しています。

すなわち、日本橋の超人気店「金子半之助」、その姉妹店が飯田橋に2015年5月に開店しています。

一心金子では、「揚げたてを食べて頂きたい。」をモットーに、匠の技を継承した職人が揚げた天ぷらを一品、一品をお手元にお出し致しますので是非一度カウンター席（今回は店を貸切ります）などで、贅沢な天ぷらをご賞味下さい。

今回は、店を貸切りランチ会を開催いたしますので、22名以上のご参加をお待ちいたします。

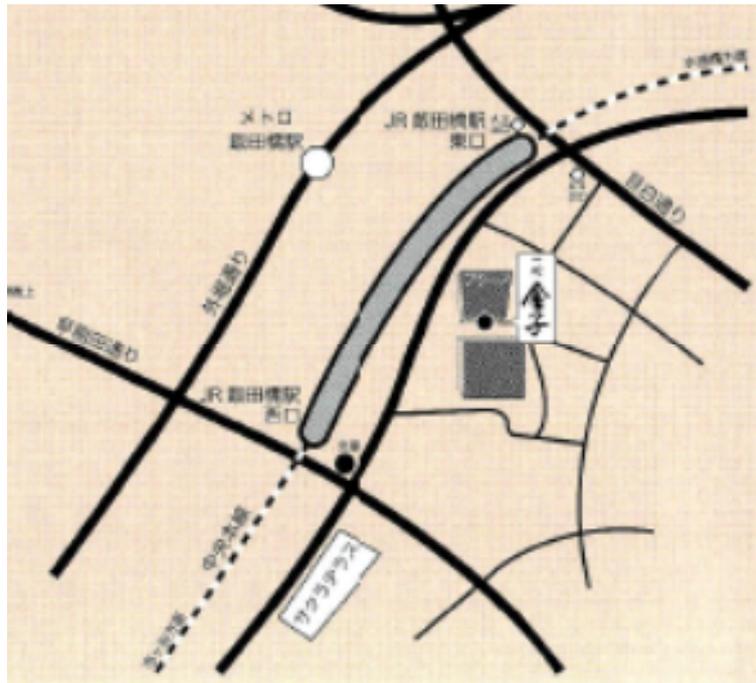
また、恒例により、飯田橋エリアに因んだ勝ち抜きクイズを上東野さんにご準備いただき、勝たれた方に賞品を贈呈します。

世話人 木村 雄二

記

1. 日時：2019年1月20日（日）12：00－
2. 場所：飯田橋『一心金子』（<http://www.isshinkaneko.com/> 御参照）
住所 東京都千代田区富士見2-7-2 プラーノモール1F
電話 03-6272-5070
3. 料理：天ぷら（一素材を生かした匠の技を提供）
4. 会費：6,000円/人+100円（参加費）ワンドリンク付
5. ご注意とお知らせ：
 - *今回座席Max27名（貸し切り）とさせていただきますので、御了承願います。
 - *お申し込み期限は12月20日（月）（登録会員優先受付終了）迄とします。
 - *お申し込みはGメールの返信又はファックスでお願いします。
 - *お申し込みに対してGメール会員には、必ず**出席登録ナンバー**をお知らせしますので、出席の方はナンバーのご確認をお願いします。
 - ファックス会員の方はファックスのご返事で自動的に出席登録します。
 - ***出席のお申し込み後、1月18日（金）迄にご連絡無く当日欠席された場合は、後日所定の費用を徴収させていただきますので、ご了承ください。**
 - *緊急のご連絡は、木村携帯電話**090-8312-1324**にお願いします。

以上



最寄駅からのアクセス

飯田橋駅 (JR 総武線・東西線・有楽町線・南北線・大江戸線)

東口より徒歩3分・西口より徒歩4分

飯田橋駅から 66m