



バレンタインの「プレゼント」に、TESHIMAのディナーを贈りませんか？

期間中 2月1日(水)～14日(火) 「チラシをみました」とディナーご予約いただいたお客様に特典!! 彼氏、ご主人と、お世話になったあの方と、テシマの料理で楽しい時間をお過ごし下さい。**特典1) ワンドリンクorパルマ産生ハムサービス**
特典2) ワインフルボトル20%OFF

次回予告 “安心院ワインの会” 大分県安心院葡萄酒工房&イタリア料理テシマ

昨年に引き続きコラボ企画! 「国産ワインは・・・」と言う方にぜひ飲んでいただきたい。安心院ワインは、国産ワインの中でも本格的な醸造法で造られ、国内ワインコンクールでの受賞も数多い。“エノログ”の古屋浩二さんは、ワインづくりはもちろん、土づくり、ブドウ栽培、醸造、熟成すべてにこだわり抜いた職人です。当日は古屋さんもワインセミナーもあります。

【日時】 **2012年3月15日(木)昼の部** 11:30～13:30(11:15受付)

2012年3月17日(土)夜の部 19:00～21:00(18:30受付)

【場所】 イタリア料理テシマ店内

【定員】 16名 ※先着順 ご予約受付中です!

【料金】 一般 ¥7,350・会員 ¥6,300(税込)※/お一人様

【申込み方法】 お電話、メールまたは、ご来店の上ご予約下さい。

092-557-1655 deli@teshima-deliandschool.com まで

※ご入会日より会員価格になります。入会の際、連絡先等をお伺いし次回の告知などに使用させていただきます。

本格的なワインセミナーと言うよりは、ワイン好きが集まって楽しくワイワイ♪飲む、といったワイン会です。ワインの豆知識や、選び方、地方の特色など、専門家によるプチセミナーもあります。お一人での参加も大歓迎です。毎回、テーマも地方もタイプも違うので、いろんなワインが飲み比べできて“新しい発見”が楽しめます。

託児ご希望の方 (昼の部のみ)
ジュエルママ&キッズアカデミー(大橋)さんと提携しております。お気軽にご相談下さい。
092-561-5292までお願いします。



お家でゆっくり飲みたい方、持ち寄りパーティ、竣工パーティなどにご利用いただいています。



野菜たっぷり♪レストランの味をそのままお届けします

～オードブル&ケータリングサービス～

出張料理サービス、大皿盛り、お弁当などのご注文を承ります。ご予算にあわせて、料理の内容をお選びいただくことも可能です。オードブル(7～8品+パルマ産生ハム) お一人様 ¥2,100～ 承ります。

※ご予約は3日前までをお願いします。 ※オードブルの受け渡し…基本的には店頭にてお願いいたします。

Pranzo (ランチ)

スパゲッティ・ランチ
前菜・サラダ・パン付 ¥1,100-(税込)

自家製手打ちパスタランチ
前菜・サラダ・パン付 ¥1,600-(税込)

お昼のフルコース(生ビールorグラスワイン付)
前菜・手打ちパスタ・メイン・パン
デザート・コーヒー付 ¥3,500-(税込)

□Aプチコース

前菜/手打ちパスタ/食後のコーヒー

□B本日のオススメコース

前菜/手打ちパスタ/メインディッシュ/デザート/食後のコーヒー

□シェフおまかせコース(要予約)

オーナーシェフが厳選した最高の食材でフルコースをご用意。

Cena (ディナー)

¥3,300(税込)

¥4,500(税込)

¥6,300(税込)

【単品メニュー】

前菜盛り合わせ 自家製手打ちパスタ 他 ¥840～(税込)

【デリアンドスクールイベント予告】

みんなでわいわいワークショップ 『手作り春の和菓子』

手作りならではの楽しみ♪出来立て熱々桜もち、感動しますよ。

日時 3月13日(火)

10:30～13:00

場所 デリアンドスクール

参加費 2,100円

作った桜もち、牡丹餅は試食&お土産です。

※ご予約受付中!



イタリア料理 テシマ・オーナーシェフのお料理教室

2月21日(火)・25日(土)



Menu 手打ちパスタ オレキエッテ ポモドーロ

ボリート・ミスト(イタリア風おでん) 他

★手打ちパスタの中でも、お家で簡単に作れるパスタです。

【場所】テシマ デリ&スクール

【時間】10:30～13:00

【料金】¥5,250(税込)

チケットなら ¥4,200(税込)

※初回のみ入会金として¥2,100頂戴します。

※お得な3回分チケット ¥12,600もございます。

★3月は24日(土)27日(火)です。★