



せん

中野千恵子

ワンディキッチンとの出会いは2009年の秋でした。
趣味は「料理」食べることも作ることも好きですが
特別に勉強した訳でも経験もないわたしが
シェフになれるか不安でした。

「好き」という気持ちだけでスタート！

お客様の「おいしかったです」

その言葉にはげまされ2年が過ぎました。

旬の素材をつかったの和食料理、

四季の味を味わっていただきたいと思っております。

テーブルに飾る盆栽は夫が長年育ててきたもので

みなさんにみていただいてよろこんでいます。

ワンディキッチンは夫婦のライフワークのひとつとなりました。

よろしくお願ひします。



<メニュー例>

梅甘露煮 だし巻き玉子、
煮ツブ貝、うどワイン煮、
柿の葉すし、あゆの有馬煮、
ひろうす、椎茸、生花麩、
きぬさやの煮物、
もずく、山芋の酢の物
クレソンのゴマ和え
あじのつみれ汁、雑穀ご飯、
アイスクリーム