

ワンデイシェフの店 シャロム



ワンデイシェフやってみませんか？

シャロムヒュッテのレストランではランチとカフェが定休日になる水曜日と木曜日に「ワンデイシェフのお店」として使っていただけます。

将来レストランやカフェを始めたい方、実際にお店を始める予定でプレオープンとして料理を食べてもらいたい方、料理好きでいろいろな方に自分の料理を楽しんでほしいと思っている方、プロアマは問いません。主婦の方、学生さん、グループでの参加などもお申し込みいただけます。

● 条件 ●

使用日 水曜日、木曜日

(シャロムのイベント時や休暇時期はご相談ください。)

使用時間 11:00 ~ 15:30

基本的な食器類、調理器具はシャロムのものをお使いいただけます。

食材、調味料、備品などは自前で用意してください。

お料理の内容や数は自由に決めていただけますが、基本的に地域のお野菜や食材を使ったメニューが好ましいです。

原則的に出たごみはお持ち帰りください。野菜くずなどは畑に生ごみコンポストがございますのでご利用ください。

施設は掃除をしてもとあった状態にしてくださいとありがたいです。

登録料や会費はございませんが売り上げの7割がワンデイシェフの売り上げになります。

オーストラリアマレニーで始まったサンデーカフェ 場所と売り上げを分かち合おうとして始めました。



● シャロム 施設利用 ●

シャロムヒュッテの地下スペースは曜日に関係なくフリースペースとしてご利用いただけます。上映会、ワークショップ(教室など)、マッサージ、ヨガなどのヒーリング系等、お気軽にご相談ください。

● お問い合わせ & お申し込み ●

オーガニックレストラン
シャロム 担当 ちか
〒399-8301

長野県安曇野市穂高有明 7958

tel & fax 0263-83-6245

e-mail shalom@ultraman.gr.jp

<http://www.ultraman.gr.jp/~shalom>