



Menu Renewal!

この春より、日米クック・田中康弘氏と
当院栄養士のコラボレーションにより、
産後食メニューを一新させました！

- ・厳選した食材で季節感と鮮度を重視
- ・3種類の前菜、より多くの食材を利用
- ・彩り鮮やかな目で楽しめるメニュー



株式会社日米クック
営業推進企画部長 田中康弘氏のご紹介

昭和53年より4年間、
ヨーロッパにて
フランス料理の修行、
帰国後はプリンスホテル
にてグランドシェフを
経て、料理統括マネー
ジャーを歴任され、
平成24年より現職。



今後もメニューの内容は適宜見直し、季節感を意識してこれまでお召し上がりになった産婦さんの声をできるだけ反映したものを提供してまいります。