

心も体も整う、発酵×腸活ランチイベント

FUN A ROOM
YOGA X KAATSU

9/23

(水・祝)

発酵と腸活で からだの中から キレイに！

塩麹と玉葱麹で作るやさしいスープと
旬の食材を味わうランチ会

発酵のチカラで腸を整え、免疫力アップや美肌効果も期待できる！
スープ作りのコツを学びながら、体にやさしいランチを
皆さんで楽しむイベントです♪

時 間: 11:30～13:30

参加費: 4,000円

場所: 日向スタジオ

持ち物: エプロン
筆記用具

試食会メニュー

スープ2種、スムージー、ひんやりスイーツ



メニュー詳細

- さつまいもと豆乳の塩麹ポタージュ
- 玉葱と秋のデトックス野菜スープ
- 甘藷とキウイのグリーン腸活スムージー
- 甘藷と豆乳の黒ごまプリン

お申込み方法・お問い合わせ

 InstagramDMより: @funaroom

 yoyaku@funarooms.com

 <https://www.funaroom.com>

会場: FUN・A・ROOM 日向店



〒883-0064

宮崎県日向市日知屋古田町62-12

