

第3回 料理教室&試食会

プロヴァンスの風



ぐるなびクッキング 後援

限定15名様 予約受付中

第3回の料理教室は、陽春にふさわしい、“プロヴァンスの風”をテーマに開催致します。トマトやズッキーニ、ガーリック、オリーブにバジルなどなど、南フランスならではの食材・料理の数々。当日は、料理の講習を見て頂き、講習料理を組み込んだコース料理を実際に試食して頂く、講習と試食会をセットにお楽しみ頂きたいと思っております。

今年の料理教室は、1月21日をスタートに、3、5、7、9、11月の奇数月、第三土曜日の12時に開催を予定致しております。毎回15名様限定予約制となっております。

5月19日（土）は、初夏の魚料理2品を予定致しております。（¥3,200）

シェフ小林光栄が、ゆっくりと解りやすくコツを伝授致します。

お気軽にご参加頂きますよう、ご案内申し上げます。

ラ・メゾン・クレール 1853

第3回 講習料理

① ニース風サラダ

② 仔牛のトマト煮込み プロヴァンス風

～ ～ ～ ～ 試食コース料理 MENU ～ ～ ～ ～

ニース風サラダ

魚介類を野菜達と合わせた、具沢山のサラダ

ピストー スープ

野菜や白いんげんのスープをバジル風味で

仔牛のトマト煮込みプロヴァンス風

仔牛のもも肉をトマト、オリーブなどと爽やかに

ブランマンジェとフルーツ

アーモンドをミルクで煮出したプリン

コーヒーor紅茶

3月17日（土） 11：45 開場 12：00 ～ 14：15

講師 小林 光栄

お一人様 ￥3,200

講習・コース料理の試食を含めて

〒900-0033 那覇市久米 2-15-17（那覇商工会議所裏）

Tel:098-963-6565 Fax:098-861-2544

E-mail:k-1853@orion.ocn.ne.jp