

第9回 料理教室&試食会

～フランス三ツ星レストランの料理～



限定 15 名様 予約受付中

第9回の料理教室は、“フランス 三ツ星レストランの料理 vol.5 ”を開催致します。
シェフ小林が、フランスの三ツ星レストランで修業して、実際に学んできた料理を披露いたします。
今回は、活魚のカルパッチョとイベリコ豚のプロヴァンス風の二品を分かりやすく、丁寧に製作いたします。
当日は、シェフ小林の料理の講習を見て頂き、講習料理を組み込んだコース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。

(お客様は、実際にはお作りにならない料理教室ですのでお気軽にご参加頂けます。)

※今年の料理教室は、1月26日をスタートに、3、5、7、9、11月の奇数月、第三土曜日の12時に開催致しており、毎回15名様限定予約制となっております。

5月18日(土)は、三ツ星レストランの料理第6弾を予定致しております。

講師*小林 光荣

日時*3月16日(土)

開場*11:45

開始*12:00 ~ 14:15

料金*¥3,500

(※お1名様、講習とコース料理の試食を含め)

Menu

★赤字は講習料理

★朝市活魚のカルパッチョ仕立て
(鮪、カジキ、白身魚など旬の魚を)

白隠元豆と野菜のスープ
(野菜のスープにバジルを聴かせたニース料理)

★イベリコ豚のプロヴァンス風
(イベリコ豚をトマトガーリックとさわやかに)

ティラミス
(定番ティラミスに旬の焼きフルーツを添えて)

珈琲 or 紅茶

La Maison Claire 1853

〒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