

# 第10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10回の料理教室は、“フランス 三ツ星レストランの料理 vol.6”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、牛ロースの香草焼きと、前回好評頂いたティラミス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。

7月20日(土)は、三ツ星レストランの料理7弾を予定致しております。

**講師\*小林 光荣**

**日時：5月18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

生ハムとハーブのサラダ

(ハモンセラーノと岸本ファームのハーブ)

ポテトの冷製スープ パリソワール

(コンソメジュレとヴィシソワーズのマリアージュ)

★牛ロースの香草焼き

(牛ロースのステーキに香草パン粉で香りづけ)

★ティラミスと焼フルーツ

(ゼラチンを使わないナチュラルなティラミス)

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