

第 11 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 11 回の料理教室は、“フランス 三ツ星レストランの料理 vol.7” 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、“近海活魚のアヴォカド風味焼き” と “白桃のマリネ ミントの香り” の 2 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。

9月21日(土)は、三ツ星レストランの料理8弾を予定致しております。

講師 * 小林 光栄

日時：7月20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

県産白レバーのフォワグラ仕立て
(県産の白レバーを厳選しフォアグラ風に)

ガスパッチョ
(夏の定番、スペイン風冷製野菜スープ)

★近海活魚のアヴォカド風味焼き
(朝市の魚にアヴォカドの旨みをプラス)

★白桃のマリネ ミントの香り
(ラ・メゾン・クレール夏のスペシャリテ)

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