

第12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12回の料理教室は、“フランス 三ツ星レストランの料理 vol.8”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、“山原ハーブ鶏の茸風味”と“モン・ブラン”の2品を分かりやすく、丁寧に製作いたします。
また、パティシェール=立花奈巳による本格派の洋菓子も披露致します。

当日は、シェフ小林と立花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。

11月16日(土)は、三ツ星レストランの料理9弾を予定致しております。

講師 * 小林 光栄
立花 奈巳

日時：9月21日(土)

開場：11:45

開始：12:00 ~ 14:15

料金：¥3,800

(※お1人様、講習とコース料理の試食を含め)

Menu

★赤字は講習料理

鴨胸肉の珈琲風味

(仏産鴨肉を珈琲に漬け込んでフルーツと共に)

ポタージュ・ボンファム

(ポテトと長葱を炊きこんだ良母風スープ)

★山原ハーブ鶏の茸風味

(山原の若鶏と旬茸の旨みのマリアージュ)

★モン・ブラン

(旬のマロンを使った秋の定番)

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