

第19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19回の料理教室は、“フランス 三ツ星レストランの料理 vol.15 ”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“パーティーオードヴル 3種”と“魚介類のブーリッド”10月30日のほ〜むぷらざ掲載分の
2皿を分かりやすく、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。)

※来年の料理教室は、1月17日(土)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。

※次回は新年の1月17日 第三土曜日を予定しております。

講師 * 小林 光栄

Menu

★赤字は講習料理

パーティー・オードヴル 3種
鶏レバーのパイ包み 魚介のロール蒸し 魚のマリネ

地鶏と茸のスープ
山原地鶏と焼き茸のスープ、生クリームを浮かべて

魚介類のブーリッド
南フランス風魚介の具沢山スープ 白身魚 貝 海老など

りんごのキャラメリゼ
紅玉をバターと砂糖で焼き上げた 秋冬の一皿

コーヒー

日時：11月15日(土)

開場：11:45

開始：12:00 ~ 14:15

料金：¥4,000

(※お1名様、講習とコース料理の試食を含め)

La Maison Claire 1853

〒900-0033

那覇市久米 2-15-17 (那覇商工会議所裏)

お問い合わせ * TEL:098-963-6565 FAX:098-861-2544

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