

第5回 料理教室&試食会

夏のスタミナ料理



限定15名様 予約受付中

第5回の料理教室は、“夏のスタミナ料理”をテーマに開催致します。

あぐ〜と旬の小魚料理2品を、フランス料理ならではの自然体で製作します。当日は、シェフ小林光栄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。

※今年の料理教室は、1月21日をスタートに、3、5、7、9、11月の奇数月、第三土曜日の12時に開催を予定致しております。 毎回15名様限定予約制となっております。次回9月8日（土）は、秋の料理2品を予定致しております。（¥3,200）

（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。）

試食メニュー 赤字は講習料理

★活魚の香り揚げ 焼きトマト添え

（細切り活魚をカリッと揚げ、焼きトマトを添えて）

★南フランス風 ピストースープ

（野菜スープの定番 バジルの香り）

★あぐーのキャベツ包み

あぐーロールを高原キャベツに包み、夏野菜とともに

★ティラミスとフルーツ

（マスカルポーネをムースにした代表的なチーズデザート）

★コーヒーor紅茶

7月21日（土） 11:45 開場 12:00 ~ 14:15

講師 小林 光栄 お一人様 ¥3,200

講習・コース料理の試食を含めて

〒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