

第6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6回の料理教室は、“フランス 三ツ星レストランの料理”をテーマに開催致します。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、旬のサーモンと鴨の料理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。

※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11月17日(土)は、三ツ星レストランの料理第2弾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

★鴨胸肉の燻製 茸の香り

(仏産鴨肉を燻製にし、茸のピューレ・ソースと共に)

★人参のクリーム・スープ

(人参を柔らかく煮込み クリーミーなスープに)

★北欧サーモンの皮目焼き 焼き野菜を添えて

(サーモンの皮目をカリッと焼き、秋野菜とともに)

★林檎の温製パイ

(旬の林檎を軽い温製タルト仕立てに)

★コーヒーor紅茶

9月15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