

# 第15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14回の料理教室は、“フランス 三ツ星レストランの料理 vol.11”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、“カツオの片面焼きサラダ仕立て”と“あぐ～スペアリブの炙り焼き”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25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。

**講師 \* 小林 光栄**

### Menu

★赤字は講習料理

**カツオの片面焼きサラダ仕立て**  
(厚切りカツオの切身を片面のみ焼き)

**春色スープ 地鶏のリゾット添え**  
(春野菜と若草色のスープにリゾットを合わせました)

**あぐ～スペアリブの炙り焼き**  
(あぐ～を一度煮込み、再度炙り焼きにした一品)

**フルーツカクテル ピニャコラーダ風味**  
(旬のフルーツとアロエを人のカクテルデザートに)

**珈琲 or 紅茶**

**日時：3月15日(土)**

**開場：11:45**

**開始：12:00 ～ 14:15**

**料金：¥3,800**

(※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)

TEL:098-963-6565 FAX:098-861-2544

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