

はなの
HANANO



日本料理「はなの」 本格日本料理をご家庭でもお楽しみいただける お料理講座を開催

カウンターごしにプロの技を見ながら
四季折々の日本料理を学ぶ、気軽なお料理講座

11月20日(金)11:00よりご予約受付開始!

1月
12(火)・13(水)・14(木)・19(火)・20(水)・21(木)



「調味料の活用(味噌・塩・醤油)」
煮物やあえ物など、味付けがピタリと決まる
合わせ調味料をご紹介します。
いつもの料理がワンランクアップするプロの
技をぜひ身につけてください。

2月
8(月)・9(火)・10(水)・16(火)・17(水)・18(木)



「酒粕をメインとした発酵食品」
身体の調子を整えるものとして近年注目の
発酵食品。立春を過ぎてまだまだ寒いこの
季節にぴったりの体が温まる酒粕を中心とした
メニューをご紹介します。

3月
9(火)・10(水)・11(木)・16(火)・17(水)・18(木)



「春野菜と野菜出汁」
美しい色あいやほろ苦い味わいが楽しめる春
野菜と、はなの特製の野菜出汁を使ったお料
理をご紹介します。芽吹き春に相応しい春
の会席をお楽しみください。

予告 2月19日(金) 11:00よりご予約受付
4月 6日(火)・7日(水)・8日(木)・13日(火)・14日(水)・15日(木)
※鉄板焼「はなの」にて開催 ※定員7名様
「ステーキの焼き方・カリッと仕上げるんにくチップ」
5月 11日(火)・12日(水)・13日(木) 18日(火)・19日(水)・20日(木)
「卵を極める(茶碗蒸し・出汁巻)」
6月 8日(火)・9日(水)・10日(木) 15日(火)・16日(水)・17日(木)
「季節を彩る和菓子」

11:30 受付 11:40~14:30 お料理講座
料理長弓木野がデモンストレーション形式で、お料理の作り方をお伝えます。
その後、ご紹介したお料理を組み込んだ、特別会席をご用意いたします。

◎場所/3階 日本料理「はなの」 ◎割烹カウンター定員/4名様
◎持ち物/無し ※レシピはご用意しております。
1月~3月 10,000円 (税金・サービス料含む)

写真はイメージです。

THE WESTIN
OSAKA

ご予約・お問い合わせ: 日本料理「はなの」 TEL.050-3188-0312(直通)まで
ウェスティンホテル大阪 〒531-0076 大阪府北区大淀中1丁目1番20号 TEL 06-6440-1111(代表) www.westin-osaka.co.jp