

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 料理講座を開催

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

8月16日(金)  
11:00より  
ご予約受付開始!



10月

8(火)・9(水)・10(木)・15(火)・16(水)・17(木)



## 「はなの風香味野菜アレンジ」

茗荷に生姜、大葉、玉葱。料理に香りを添え、味を引き立てる香味野菜は種類も多く、メイン食材にも早変わり。臭み消し効果のある肉、魚との合わせ方、多彩な調理法を伝授します。

11月

5(火)・6(水)・7(木)・12(火)・13(水)・14(木)



## 「郷土料理 ～上州～」

料理長の故郷、群馬県の郷土料理をご紹介します。野菜がたっぷり入ったすいとん、下仁田葱のすき焼き、生産量日本一の蒟蒻レシピ、はなの釜飯を大人気駅弁「味の釜飯」風にアレンジします。

12月

3(火)・4(水)・5(木)・10(火)・11(水)・12(木)



## 「華やかおせち」

絶品黒豆レシピ、ごまめをパリッと仕上げるコツを実演。車海老旨煮や生寿司など下処理から分量まで解説します。一年の締めくくりは「はなの華やかおせち」で。

予告

11月15日(金) 11:00より  
ご予約受付  
(各回 12,000円)

1月 7日(火)・8日(水)・9日(木)  
14日(火)・15日(水)・16日(木)  
「身体を整えるほっこり料理」

2月 4日(火)・5日(水)・6日(木)  
12日(水)・13日(木)・14日(金)  
「柑橘香るさっぱり料理」

3月 4日(火)・5日(水)・6日(木)  
11日(火)・12日(水)・13日(木)  
「春の山菜天婦羅」

11:30 受付 11:40～14:30 お料理講座

デモンストレーション形式で、お料理の作り方をお伝えします。  
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」  
10月・11月・12月 割烹カウンター

10月～12月  
12,000円

◎持ち物/無し ※レシピはご用意しております。 (税金・サービス料含む)

※内容は食材仕入れの関係で変更になる場合がございます。

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.06-6440-1066(直通)まで  
ウェスティンホテル大阪 〒531-0076 大阪市北区大淀中1丁目1番20号 TEL 06-6440-1111(代表)  
<https://hanano.westinosaka.com/kaiseki>