

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

2月16日(金)  
11:00より  
ご予約受付開始!



4月

10(水)・11(木)・12(金)・17(水)・18(木)・19(金)



## 「春の訪れを祝う～桜鯛～」

春の季節に水揚げされる桜鯛。その見た目の美しさを活かした調理法や相性の良い食材をご紹介します。華やかな料理を食卓に並べて春を迎え入れましょう。

5月

8(水)・9(木)・10(金)・15(水)・16(木)・17(金)



## 「彩り鮮やか行楽弁当」

暖かい日には、お弁当を持って外出したくなるもの。お弁当に彩りを添えるレシピに、一手間加えたアレンジレシピ、綺麗な盛り込み方を伝授いたします。

6月

5(水)・6(木)・7(金)・12(水)・13(木)・14(金)



## 「シェフ直伝 美味しいステーキの焼き方」

焼き加減が難しいステーキの上手な焼き方をシェフが実演。ステーキを飾る付け合わせやサラダ、スープ、ご飯物の作り方も合わせてご紹介いたします。

予告

5月17日(金) 11:00より  
ご予約受付  
(各回 12,000円)

7月 10(水)・11(木)・12(金)  
17(水)・18(木)・19(金)

「涼を感じるひんやりお料理」

8月 7(水)・8(木)・9(金)  
14(水)・15(木)・16(金)

「真夏の肉会席」

9月 4(水)・5(木)・6(金)  
11(水)・12(木)・13(金)

「秋の味覚 きのこ料理」

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」

4月・5月 割烹カウンター 6月 鉄板焼カウンター

◎持ち物/無し ※レシピはご用意しております。

4月～6月

12,000円

(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。