

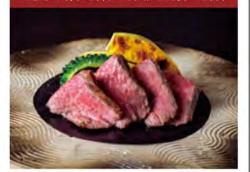




「涼を感じるひんやりお料理」

暑さで汗ばむ季節に、さっぱりと食べられる涼しい 料理をご紹介。ビタミン豊富な鰻とミネラルをたっ ぷり含んだ夏野菜で見た目も華やかに仕上げます。

 $6(火)\cdot 7(水)\cdot 8(木)\cdot 13(火)\cdot 14(水)\cdot 15(木)$



「真夏の肉会席」

夏の疲れには、肉料理でスタミナ補給。旨みを引き 出す切り方、火入れのコツを伝授いたします。体を 作る栄養素・タンパク質をチャージしましょう。

9月

 $3(火) \cdot 4(水) \cdot 5(木) \cdot 10(火) \cdot 11(水) \cdot 12(木)$



「秋の味覚 きのこ料理」

きのこは、魚介や肉類、乳製品との相性が良く、 レシピの幅が広がる食材。土瓶蒸しやバター焼、 餡掛け料理の調理法を解説いたします。

予告

8月16日(金) 11:00より ご予約受付 (各回 12,000円)

10月 8(火)・9(水)・10(木) 15(火)・16(水)・17(木)

「郷土料理~上州」

11月 5(火)・6(水)・7(木) 12(火)・13(水)・14(木)

12月 3(火)・4(水)・5(木) 10(火)・11(水)・12(木)

「華やかおせち」

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」

7月・8月・9月 割烹カウンター

○持ち物/無し ※レシピはご用意しております。

12,000円

7月~9月

※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

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