

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

5月17日(金)
11:00より
ご予約受付開始!



7月

9(火)・10(水)・11(木)・16(火)・17(水)・18(木)



「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します。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。

8月

6(火)・7(水)・8(木)・13(火)・14(水)・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)・4(水)・5(木)・10(火)・11(水)・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)
「はなの風香味野菜アレンジ」

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。

7月～9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。