



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14日(金)
11:00より
ご予約受付開始!



4月
8(火)・9(水)・10(木)・15(火)・16(水)・17(木)

「晴れやかに彩るお花見料理」
ちらし寿司をはじめ春を感じるお花見料理は、旬の食材を使用した様々な調理法で彩りよく仕上げます。ご家庭でも簡単に作れる「はなの」定番の和菓子もご紹介。春爛漫をご満喫ください。

5月
7(水)・8(木)・9(金)・13(火)・14(水)・15(木)

「なにわ文化大阪料理」
船場汁、バラ寿司、どて焼など大阪の伝統料理を「はなの」流にアレンジ。大阪産(おおさかもん)を使った料理も合わせてご紹介。大阪・関西万博で注目を浴びる大阪の食文化の魅力を再発見しましょう。

6月
10(火)・11(水)・12(木)・17(火)・18(水)・19(木)

「鉄板焼シェフ直伝
～ステーキの焼き方と食べ比べ～」
特別な日の食卓を彩るステーキ。肉の部位の説明から下ごしらえ、火加減のポイントまで丁寧に実演いたします。彩りや肉の味を引き立てる付け合わせは一手間加えていつもと違う味わいに。

予告	5月16日(金) 11:00より ご予約受付 (各回 12,000円)	7月 8日(火)・9日(水)・10日(木) 15日(火)・16日(水)・17日(木) 「美味多彩豆腐料理」	8月 5日(火)・6日(水)・7日(木) 12日(火)・13日(水)・14日(木) 「和のスタミナ会席」	9月 9日(火)・10日(水)・11日(木) 16日(火)・17日(水)・18日(木) 「秋の味覚天婦羅」
----	-------------------------------------------	-------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------

11:30 受付 11:40~14:30 料理講座
デモンstr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 ※レシビ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。