

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

11月15日(金)
11:00より
ご予約受付開始!



1月

7(火)・8(水)・9(木)・14(火)・15(水)・16(木)



「身体を整えるほっこり料理」

健康な身体づくりは腸内環境を整えることから。栄養バランスを考えた腸活レシピを「はなの」の会席料理にアレンジ。旬の食材と発酵食品を多彩な調理法で仕上げます。

2月

4(火)・5(水)・6(木)・12(水)・13(木)・14(金)



「柑橘香るさっぱり料理」

リラックス効果のある香りが特徴の柑橘類はビタミンC、カロテンなどの栄養素が豊富な食材。簡単に作れるドレッシングや、肉、野菜との合わせ方、果肉と果皮の使い分け方をご紹介します。

3月

4(火)・5(水)・6(木)・11(火)・12(水)・13(木)



「春の山菜天婦羅」

春の訪れを伝える「山菜」は、日本の食用だけでも300種に上ります。苦味の強い山菜の灰汁の抜き方や下処理の仕方、衣の作り方、サクッと揚げるコツを実演いたします。

予告

2月14日(金) 11:00より
ご予約受付
(各回 12,000円)

4月 8日(火)・9日(水)・10日(木)
15日(火)・16日(水)・17日(木)

「晴れやかに彩るお花見料理」

5月 7日(水)・8日(木)・9日(金)
13日(火)・14日(水)・15日(木)

「なにわ文化大阪料理」

6月 10日(火)・11日(水)・12日(木)
17日(火)・18日(水)・19日(木)
「鉄板焼」シェフ直伝鉄板焼き
～ステーキの焼き方と食べ比べ～

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」

1月・2月 割烹カウンター 3月 天婦羅カウンター

1月～3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 大阪府北区大淀中1丁目1番20号 TEL 06-6440-1111(代表)

<https://hanano.westinosaka.com/kaiseki>