



## 料理教室 初級・上級コース



おいしいご飯が炊け、出汁もとれる。魚がさばけて、煮物もさっとこしらえられる。和食の技術を基礎からきちんと学び、普段の献立からお客さまをおもてなしする料理まできちんとこなせる。和食の基本を浮月楼料理長が詳しくご説明していきます。

毎回レッスンの後には、料亭のお部屋にてゆっくりと季節の懐石料理を召上っていただきながら料理長のとおきのお話や、ワンポイントレッスンもごさいます。

### 受付 18:30～ 教室 19:00～21:30 頃まで

\*当日レッスン内容が変更する場合もございます。御了承くださいませ。

#### レッスン1 (初級コース) 出汁の取り方を徹底修行

1/25 (火)・2/23 (水)

#### (上級コース) 出汁を使った基本料理

1/26 (水)・2/24 (木)

#### レッスン2 (初級コース) 味噌の種類と味噌汁の作り方

3/23 (水)・4/19 (火)

#### (上級コース) 味噌を使った焼物料理

3/24 (木)・4/20 (水)

#### レッスン3 (初級コース) 野菜の切り方と扱い方

5/25 (水)・6/22 (水)

#### (上級コース) おいしい天ぷらの揚げ方

5/26 (木)・6/23 (木)

#### 持ち物

#### エプロン

各教室とも実際に触ってポイントごと説明をしていき、どのレッスンからも自由にご参加できます。各レッスンとも¥4,000の参加費がかかりますので、当日総合受付(本館ロビー)にお集まりいただくようお願い致します。もし、当日のレッスンをキャンセルされる場合につきましては、お早めにご連絡の程宜しくお願い致します。