



料理教室 ～お料理 入門編～



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。ご家族のために、そして恋人やお友達の為に、いつでもおいしい日本料理をふるまえる。和食の基礎から初め、最終回にはお客様をおもてなしする献立を学びます。

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って置きのお話や、ワンポイントレッスンもごございます。

受付 18 : 30～ 教室 19 : 00～21 : 00 頃まで

レッスン4 意外とかんたん！お魚のさばき方

7/12（月）・8/23（月）

魚の三枚おろしの方法や新鮮な魚の見分け方を実際に調理して学びます

レッスン5 日本の調味料を知る

「さしすせそ」の本当の意味を知る

9/15（水）・10/19（火）

調味料の加えるタイミングを伝授

レッスン6 総復習

ちょっと気取って季節の懐石に挑戦

11/16（火）・12/2（木）

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。