

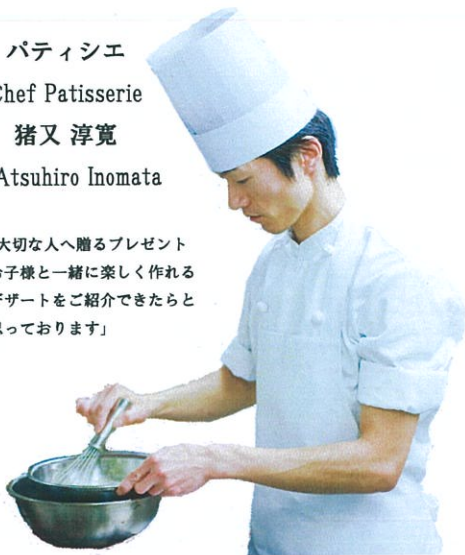
パティシエ

Chef Patisserie

猪又 淳寛

Atsuhiko Inomata

「大切な人へ贈るプレゼント
お子様と一緒に楽しく作れる
デザートをご紹介できたらと
思っております」



副料理長

Sous-chef de Cuisine

渡辺 誠治

Seji Watanabe

「5月より初めて担当させていただきます
皆様にお料理を楽しんで頂ける
メニューをご紹介します
よろしくお願致します」



参加費：お一人様 ¥7,000(税サ込)

(コース料理・ミネラルウォーター・教材込み)

11:00 受付 11:30 開宴

ご予約・お問合せ

TEL 03-3478-5645

新規のご参加特典

1. お会計より ¥1,000-OFF
×
2. お料理に合わせた乾杯酒サービス
(アルコール苦手な方はスタッフまで申し付けください)

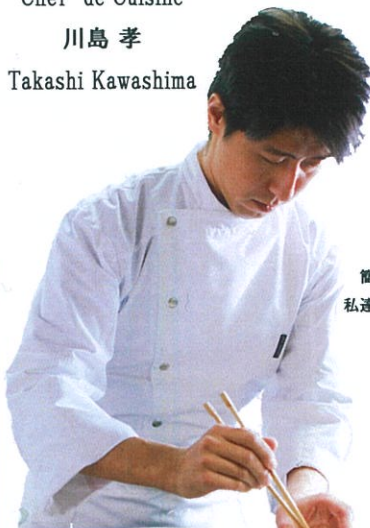
料理教室に初めてご参加の方に
ご優待させていただきます。

総料理長

Chef de Cuisine

川島 孝

Takashi Kawashima



「レストランでのお食事は
どこか特別感がありますが
そのお料理をご家庭でも
簡単に作れたらいいですね
私達は少しでもそのお手伝いを
できたらと思ひ
お料理教室を開催させて
頂いております」

今回のメニューは

5/9 (木)

- ・鶏ムネ肉のクスクスサラダ (渡辺)
- ・魚介のマリニエール 白ワイン風味 (川島)
- ・ルバーブのタルト (猪又)

を予定しております

今後の日程

7/11 (木)・9/12 (木)・11/14 (木)

La Rochelle

Lecture Lunch