

毎月テーマを決めて開催しています

和食一筋40年、料亭出身の料理長 八田克彦が教える 基本の家庭料理



お献立

穴子粽寿司

賀茂茄子煮おろしかけ
浅蜷の玉子丼ぶり

《お食事付き》

*「基本の出汁」の取り方

＊講習内容

臈月豆腐
(グリーンピース入り胡麻豆腐)

初鰹



出汁の取り方から
日本料理の美しい盛りつけまで
丁寧にお伝えします

料理長 八田 克彦

和食一筋で研鑽を積んできた八田克彦氏の根底にあるのは素材の味わいを大切にしたい京風の味付けで、ゲストの来店に合わせて出汁をひく。料理長が目利きする食材を全国各地から仕入れその日最も良いと思われる食材を厳選。朝引きの出汁から盛りつけまで当たり前のことを丁寧にこなすことが舌の肥えたお客様を満足させます。

先着順 12名様
お電話にて
申込受付中!!

5月17日[水] 11:30 受付
12:00 開始 (14:30 ~ 15:00 終了予定)
— 紀尾井町 藍泉 カウンター席にて —



＊お食事メニュー

グラスワイン付き ¥10,000- (お食事代・レッスン代・税込)

ノンアルコールドリンクとのペアリング ¥9,000- (お食事代・レッスン代・税込)

日本料理 紀尾井町 藍泉
ご予約のお電話はこちらより

03-3514-1751

ransen.jp

〒102-8578 東京都千代田区紀尾井町4-1 ホテルニューオータニ ザ・メイン アーケード階

