

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

カウンターご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27日(金)
11:00より
ご予約受付開始!

1月
18(月)・19(火)・20(水)・21(木)・22(金)



「発酵料理で整う年初め」

日本の食文化において重要な役割を持つ発酵食。味噌や醤油、漬物などの食材を通し、その奥深い歴史や魅力をご紹介します。野菜・魚介・肉と組み合わせたアレンジ料理も実演。年末年始の疲れた身体を発酵食で整えましょう。

2月
8(月)・9(火)・10(水)
16(火)・17(水)・18(木)・24(水)・25(木)・26(金)



「春を揚げる山菜天婦羅」

春の訪れを感じる味覚、山菜。山菜特有のほろ苦さのもとであるポリフェノールには、若々しさを保ち、ストレス軽減する効果が期待されています。下処理から、風味を引き立てる天婦羅衣の作り方まで、丁寧に伝授いたします。

3月
9(火)・10(水)・11(木)
16(火)・17(水)・18(木)



「鉄板焼 早春鮑の出会いもの」

鮑や春野菜、山菜を用いた鉄板料理で、春の味覚をご堪能いただけます。いつもの食材を、より美味しく焼き上げるためのアドバイスや食卓を華やかに彩る盛り付けのコツをシェフが詳しく解説いたします。

予告 2月19日(金)11:00より ご予約受付 (各回 13,000円)

4月 5日(月)・6日(火)・7日(水)
8日(木)・9日(金)
「花見の宴〜桜鯛と筍〜」

5月 10日(月)・11日(火)・12日(水)
13日(木)・14日(金)
「菖蒲の節句と初もの」

6月 7日(月)・8日(火)・9日(水)
10日(木)・11日(金)
「初夏の涼味会席」

11:30 受付　11:40〜14:30 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、特別コースをご用意いたします。

◎場所／3階 日本料理「はなの」
1月 割烹カウンター
2月 天婦羅カウンター
3月 鉄板焼カウンター

◎持ち物／無し
※レシピはご用意しております。

1月〜3月
13,000円
(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 大阪市北区大淀中1丁目1番20号 TEL 06-6440-1111(代表)
https://hanano.westinosaka.com/kaiseki