

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

5月22日(金)
11:00より
ご予約受付開始!



7月
7(火)・8(水)・9(木)・14(火)・15(水)・16(木)
21(火)・22(水)・23(木)

「天婦羅 初夏の野菜と和遊び」

初夏を迎え、旨みが増す茄子やスイートコーン、芋茎などを使い、ひと手間加えた夏にぴったりの料理をご紹介します。和の遊び心を添えた、シンプルでご家庭でも手軽に楽しめるレシピです。



8月
3(月)・4(火)・5(水)・6(木)・7(金)

「和のスタミナ料理」

夏本番。今こそ食べたいのは、スタミナ満点の肉料理。旬の季節野菜も上手に取り入れるのが夏バテ対策のポイントです。体をつくる大切な栄養素・たんぱく質を肉からチャージして、暑い夏を乗り切りましょう。



9月
7(月)・8(火)・9(水)・10(木)・11(金)

「お月見料理」

豊作への祈願と収穫への感謝を込めて楽しむお月見に合わせ、秋の味覚をお月見風にアレンジしました。お月見団子や、味覚に彩りを添える里芋も、はなの流でご提供。中秋の名月をどうぞゆったりとお過ごしください。

予告 8月21日(金)11:00より
ご予約受付
(各回 12,000円)

10月 6日(火)・7日(水)・8日(木)
13日(火)・14日(水)・15日(木)
「鉄板焼 近江牛と創作料理」

11月 16日(月)・17日(火)・18日(水)
19日(木)・20日(金)
「根菜の底力」

12月 7日(月)・8日(火)・9日(水)
10日(木)・11日(金)
「冬至のほっこりお料理」

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、特別会席をご用意いたします。

◎場所/3階 日本料理「はなの」 ◎持ち物/無し
7月 天婦羅カウンター ※レシピは
8~9月 割烹カウンター ご用意しております。

7月~9月
12,000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。