

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

カウンター越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

8月21日(金)
11:00より
ご予約受付開始!



10月

6(火)・7(水)・8(木)・13(火)・14(水)・15(木)



「鉄板焼 近江牛と創作料理」

400年以上の歴史を持つ、日本3大和牛の「近江牛」。フィレとロースを食べ比べ、それぞれの部位が持つ豊かな旨みをご体感いただけます。さらに地中海風パン粉など、ご家庭にある材料でできる創作料理もご紹介します。

11月

16(月)・17(火)・18(水)・19(木)・20(金)



「根菜の底力」

料理長一押し!大阪・富田林産「板持海老芋」をはじめ、産地にこだわって厳選した食材を使用。根菜の甘みや旨みを最大限引き出す焼き方をご紹介します。根菜と魚介・肉それぞれとの相性についても詳しく解説します。

12月

7(月)・8(火)・9(水)・10(木)・11(金)



「冬至のほっこりお料理」

無病息災を願う冬至に欠かせない食材の「かぼちゃ」や「冬至の七種」をすべて取り入れた会席料理で、季節の味わいをお楽しみいただけます。はなのほっこりお料理で一年を締めくくり、これからの健康を願いましょう。

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」

10月 鉄板焼カウンター

11~12月 割烹カウンター

◎持ち物/無し

※レシピは
ご用意しております。

10月~12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。

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>

THE WESTIN
OSAKA