

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

2月20日(金)
11:00より
ご予約受付開始!



4月

7(火)・8(水)・9(木)・14(火)・15(水)・16(木)



「お花見御膳と和スイーツ」

お花見のひとつきを華やかに。春爛漫の旬食材を詰め込んだ、彩り豊かなお弁当やご家庭で簡単に作れる和スイーツのレシピを実演でご紹介。桜鯛や桜餅をはじめ、桜尽くしの内容でお待ちしております。

5月

12(火)・13(水)・14(木)・19(火)・20(水)・21(木)



「盛夏の魚介～煮付けと寿司にぎり～」

黄金比で焼く魚の煮付けを下処理から火加減まで丁寧に伝授。寿司ネタの切り出し方も実演を交えてご説明いたします。煮付けに寿司、若鮎塩焼、サザエ壺焼など魚介料理をお楽しみください。

6月

9(火)・10(水)・11(木)・16(火)・17(水)・18(木)



「出汁の基本と大阪料理」

基本の鰹・昆布出汁、うどん出汁、潮汁の作り方に加え、大阪と京都の味付けの違いを解説。伝統的な大阪料理は「はなの」流にアレンジし、鰻は骨切りの実演を交えた炙りでご提供いたします。

予告

5月22日(金)11:00より
ご予約受付
(毎回 12,000円)

7月 7日(火)・8日(水)・9日(木)
14日(火)・15日(水)・16日(木)
21日(火)・22日(水)・23日(木)
「天婦羅 初夏の野菜と和遊び」

8月 4日(火)・5日(水)・6日(木)
12日(水)・13日(木)・14日(金)
「和のスタミナ会席」

9月 8日(火)・9日(水)・10日(木)
15日(火)・16日(水)・17日(木)
「お月見料理」

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
4～6月 割烹カウンター ※レシピは
ご用意しております。

4月～6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。

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>