

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14日(金)  
11:00より  
ご予約受付開始!



1月

6(火)・7(水)・8(木)・13(火)・14(水)・15(木)



「あったか冬野菜とほっこり鍋」

甘みが増して身体を温める効果がある冬野菜は、煮物や鍋料理にぴったり。魚介や肉との合わせ方、相性もわかりやすくご紹介いたします。新しい年の始まりは、「はなの流」の鍋出汁で温かく迎えましょう。

2月

10(火)・12(木)・13(金)・17(火)・18(水)・19(木)  
24(火)・25(水)・26(木)



「天婦羅～新芽を楽しむ～」

新年を迎え、山菜や筍などの新芽が顔を出し始める季節になりました。海の幸では白魚や若芽を使い、ひと工夫を加えた創作天ぷらをご用意。ご家庭でも失敗せずに美味しく揚げるコツをお伝えします。

3月

10(火)・11(水)・12(木)・17(火)・18(水)・19(木)



「シェフ直伝鉄板焼～旬の魚介～」

春の旬魚は、ほどよい脂と上品な味わいが魅力。真鯛・カツオ・ハマグリを使った華やかなカルパッチョやアクアパッツァ、海藻のソースアレンジをレクチャー。おしゃれに盛り付けるコツも伝授します。

予告

2月20日(金) 11:00より  
ご予約受付  
(各回 12,000円)

4月 7日(火)・8日(水)・9日(木)  
14日(火)・15日(水)・16日(木)  
「お花見御膳と和スイーツ」

5月 12日(火)・13日(水)・14日(木)  
19日(火)・20日(水)・21日(木)  
「盛夏の魚介～煮つけと寿司にぎり～」

6月 9日(火)・10日(水)・11日(木)  
16日(火)・17日(水)・18日(木)  
「出汁の基本と大阪料理」

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」

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  
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。