

島田 まき料理教室開催のご案内

「春の食材で広がるレッスン」

皆様。こんにちは。

春はもうそこまで来ています。寒い冬を越え栄養や旨味を蓄えた美味しい野菜や魚が、豊富です。今回は、ひと足早い春の食材でレッスン。ドレッシングや食材を変えて出来るアレンジが出来るメニューをレッスンしたいと思います。是非、ご参加お待ちしております。

フレンチをベースにしたワインに合う「おうちごはん」をテーマにした、ご家庭でも簡単に作れるメニューをご紹介します。

デモンストレーションをご覧にいただいた後に、ご会食をお話と共にお楽しみください。

*グラスワインは、教室の際には500円でお楽しみ頂けます。



プロフィール <http://www.irreel.jp>

料理家・ソムリエ。

銀座三越 B2 フレンチデリ「イレール」メニュー開発。

プライベートでは、3人の男の子のママ。

企業メニュー開発、TV、女性誌などでもライフスタイル、メニュー提案。

食育・美容と食などを提案・活動。

料 金 6,300円 (税・サービス料込)

お申込み先 白金高輪「アルヴィナール」03-5793-5757

メニュー

・サーモンマリネとフレッシュオレンジのサラダ

*既製品のサーモンマリネも爽やかなドレッシングで素敵な1品にアレンジ

・キャベツとササミのロールキャベツ風オードブル

*柔らかな春キャベツに、チーズ、ササミなどを使った見た目も春らしいオードブル

・桜海老とグリンピースのカルボナーラ

*桜海老の旨味が味わえる季節のパスタメニュー

・旬のイチゴを使ったデザート

*簡単に美味しいジャムの作り方とイチゴのデザートをレッスン

・食後のお茶

※内容は、若干ですが変わる場合がございます。



日 時 2012年2月15日(水) 10:00 ~ 11:30 デモンストレーション

11:30 ~ 12:30 試食

開催場所 港区白金1-27-6 白金高輪ステーションビル 1F 「アルヴィナール」
東京メトロ 南北線・都営 三田線 白金高輪駅 4番出口から徒歩1分
<http://www.arvinard.jp>