



S.colina 料理講座

主婦のミカタ★明日から使える一流シェフが教える洋食・和食講座

日本を始め、各国のナショナルチームに食事を提供している当レストランの調理師が、スーパーでも簡単に手に入る材料で簡単で美味しいレシピを伝授致します。

第一回のテーマは卵と鶏肉

洋食

講師：山田 照男
エスコリーナ調理顧問

全日本司厨師協会静岡県東部支部副会長
クラブバルロン静岡県支部長
厚生労働大臣表彰・静岡県知事表彰受賞

Menu

- ・カルボナーラ風卵のココット
パプリカソース
- ・若鶏のモモ肉のポワレ
ソースシブレット添え

和食

講師：河本 大化
エスコリーナ和食アドバイザー
新美食倶楽部かわもと店主

Menu

- ・玉子の素焼き
- ・若鶏と夏野菜のみぞれ煮

7月6日(月)16:30~19:00(受付16:00~)

【定員】 先着30名 ¥2,000(税込み)

【会場】 清水ナショナルトレーニングセンター2Fレストラン 受付1Fロビー

【お支払い】 当日、受付時に現金でお支払いをお願い致します。

【内容】 施設見学→料理講座→試食を兼ねたお食事(サラダ・パン・デザートのパイキング付き)
※当日は講師によるデモンストレーションのみでお客様の調理体験は御座いません。

【お申込み】 期間 6月20日(土)~6月30日(火) お電話又はJ-STEP一階フロントにて
ご連絡先 TEL054-371-9000

※キャンセルは前々日までにご連絡下さい。前日・当日はキャンセル料金が発生する場合がございます。



主催 清水ナショナルトレーニングセンター