

坂本シェフの料理教室 & 第30回 珠玉のランチコース賞味会



※お料理写真は前回の賞味会での一皿です

2023年1月25日(水)・26日(木) 11:00~14:00

受付 10:40~ ホテル1F『レストラン&カフェ Lagoon』にて



第1部

坂本シェフが教える料理教室

※セミナー形式の為、エプロンは不要です

キッシュローレズ

鱈のリヨン風

クリーム入りの米飯のプディング の3品



第2部

ホテル10F『展望レストランLAPUTA』に移動頂きシェフが監修したこの日だけの特別なフレンチセミコースをご賞味下さい。

※お料理内容：ワンドリンク付き

前菜、スープ、メイン料理、デザート、コーヒー又は紅茶



Kenji Sakamoto
総料理長 坂本 憲治

フランスを始めとした世界各国のハイアットグループにて経験を積む。現在、国内で開催される様々なフランス料理のコンクールで審査員を務めるなど後進の育成、指導にあたっている。

一般社団法人

日本エスコフィエ協会 理事。



参加料金 ¥3,500(税込)

要予約

3日前までにご予約下さい(定員になり次第 締切りとさせていただきます)

※開催日および開催前日のキャンセルは、キャンセル料を頂いております。

ご予約・お問合せ
(受付時間 9:00~18:30)

TEL(092)272-1488

福岡サンパレス ホテル&ホール
〒812-0021 福岡市博多区築港本町2-1

FUKUOKA
SUNPALACE
HOTEL & HALL

【FAXにてお申込みの際は (092)271-1988 へ送信をお願い致します】

参加日	25日、26日の内容は同じです。 参加をご希望される日程にチェック区をお付けください。 <input checked="" type="checkbox"/> ①2023年1月25日(水) or <input checked="" type="checkbox"/> ②2023年1月26日(木)						
お名前	様	お名前	様	お名前	様	参加人数	名様
ご住所	〒			お電話 () 携帯 () FAX ()			
領収書	<input checked="" type="checkbox"/> 要 ※ <input type="checkbox"/> 不要		※当日領収書の必要な方は、ご準備いたしますので宛名をお知らせ下さい。				