

上田料理長の ランチ賞味会&料理教室



※写真は前回の賞味会での一皿です

2024年4月24日(水)・25日(木) 11:00~13:40

受付 10:40~ ホテル1F『レストラン&カフェ Lagoon』にて



上田料理長が教える和食の基礎とコツ
※セミナー形式の為、エプロンは不要です

第1部

お料理3品(鯛のアラと新牛蒡の旨煮、筍田楽 など)



ホテル9F『旬菜和食 銀河』に移動頂き、上田料理長が
監修したこの日だけの特別なランチコースをご賞味下さい。

第2部

第1部で作ったお料理など7品程度(ワンドリンク付き)

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)
※開催日および開催日前日のキャンセルは、キャンセル料を頂いております。

上田 政信

市内の老舗ホテル等を経て福岡サンパレスに入社。長年、和食料理長としてホテルの和食の味を引き上げる。

食材の持っている力を引きだし、素材本来の味を大切にすることが特徴。和食の伝統にとらわれすぎない、華やかで繊細な盛付けにも定評がある。



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	24日、25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"/> ①2024年4月24日(水) or <input checked="" type="checkbox"/> ②2024年4月25日(木)				
お名前	様	お名前	様	お名前	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。				