

坂本シェフの料理教室 & 第41回 珠玉のランチコース賞味会



※写真はイメージです

2024年11月20日(水)・21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

北海道産ホタテ貝といちごのマリネ ストロベリーソース
古典的な地鶏の白ワイン煮バイケース詰め
とろけるティラミス
グリューワイン

の4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



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。

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。



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	20日、21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。 ☒ ①2024年11月20日(水) or ☒ ②2024年11月21日(木)				
お名前	様	お名前	様	お名前	参加人数
ご住所	〒		お電話 () 携帯 () FAX ()		
領収書	☒ 要 ※ ☐ 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。				