

坂本シェフの料理教室 & 第43回 珠玉のランチコース賞味会



※写真はイメージです

2025年3月26日(水)・27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

明太子タラモサラダ
ブイヤベース
チーズフレ 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)
※開催日および開催日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 | 26日、27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"/> ①2025年3月26日(水) or <input checked="" type="checkbox"/> ②2025年3月27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。 | | | | |