

坂本シェフの料理教室 & 第51回 珠玉のランチコース賞味会



※写真はイメージです

2026年7月29日(水)・30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

ニンニク入り卵黄スープ カタラーナ
カポナータ
ティラミスとエスプレッソソースの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



参加料金 ¥4,000(税込)

要予約 人気企画の為、お早目にご予約下さい。
※3日前より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	29日、30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☑をお付けください。 <input checked="" type="checkbox"/> ①2026年7月29日(水) or <input checked="" type="checkbox"/> ②2026年7月30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。				