

Kitchen+ キッチンスタジオ講座

講座名

マダムジュンコ&

パン教室リッシュコラボ講座！



《MENU》

- 季節のスープ: ガスパチョ
- 4種のアミューズ:
カボナータ(シチリア風野菜の煮込み)
サーモンのタルタル & パンフリット
燻製マヨネーズのトッピング
ごぼうの唐揚げ カレー塩
蒸し鶏ネギソース
- メイン: マダムジュンコスペシャル
シーフードのつぼ焼き & リッシュのパン
- デザート: 和三盆のパンナコッタ
- ドリンク: マスカットのアイ스티ー

※メニューの内容は若干変更することがございます。

詳細

- 日時 8月20日(木) 10:15~14:30(終了予定)
※館内ツアーを含む
- 費用 4,500円(税込・当日払い)
- 受付時間 10:10~
- 定員 24名

Details

- 対象 20才以上
- 持参物 エプロン、筆記用具、ハンドタオル
- 備考 ・キャンセルは2日前まで受付
それ以降のキャンセルは全額負担いただきますが、
その際レシピは差し上げます。
悪しからずご了承ください。

講師プロフィール

森河純子先生

料理研究家。2000年“マダムジュンコ”ブランドを立ち上げ、“デリ&スイーツ”としてオリジナルの調味料やソース、スイーツなどの食品、さらに自身で絵付けを施したオリジナルのテーブルウェアなどもプロデュースする。また、自宅サロン、芦屋のサロンにて自らの考案するオリジナルレシピを紹介、披露する教室「マダム・ジュンコの幸福レシピ」を定期開催。レストランやカフェなどの飲食店のメニューや商品開発なども手がけ、型にはまらない自由な発想で新しいレシピを提案し、幅広く活躍する。



パン教室リッシュ主宰 磯部典子先生

兵庫県西宮市にてパン教室リッシュ(Riche)を主宰。
5名までという少人数制での丁寧な指導の下、初心者から10年来の熟練者まで、多くの方にパン作りを楽しんでいただいています。また食卓を囲んだ豊かな時間を演出するため、テーブルウェアやコーディネートにもこだわり、試食の際に提供する旬の食材を使った簡単なスープや月代わりの【今月の紅茶】も好評。

お問い合わせ・お申し込み

電話&FAX 0798-74-0311(磯部まで▶) 0:00~17:00/留守電対応)

<http://ameblo.jp/madam-junko-morikawa>

[レッスンご予約]→ご希望のレッスンの箇所でハグミュージアムコラボ講座を選択してください。

Inquiry & Request

申込み締切日: 8月15日(土)