



レディスサークル「カラット」 カルチャースクールの のご案内

2012年3月～5月

Chinese

家庭で簡単に作れる中国料理 ※講習形式



講師：小山 光雄

今回ご紹介するのは、ご家庭でもおなじみの中国料理「酢豚」「太平燕」「野菜入り炒飯」の3品です。いつもとはひと味ちがう、プロならではのちょっとしたコツやアレンジ方法を、わかりやすく丁寧な説明で伝授いたします。お料理の音と香りを体感しながら、試食で「味」を学んでいただきます。

- ◆日程 3月12日(月)
 - ◆時間 10:30～ 受付
11:00～12:00 料理教室
12:00～13:00 試食
 - ◆料金 お一人様2,000円(税金・サービス料込)
 - ◆会場 2F 中国料理「桃李」
 - ◆定員 20名
 - ◆講師 ホテル日航熊本 中国料理 料理長 小山 光雄
- <お問い合わせ・お申し込み> 096(211)1662(桃李 直通)



Wine

楽しく学べるワインとワインに合う料理講座 EL FUEGO

GRILL RESTAURANT



講師：宮本 幸雄



講師：佐藤 誠

ワインに興味を持ち始めた方や、入口でちょっと迷っている方に楽しくおしゃべりしながら学んでいただく講座です。テイastingしながら、ラベルの見かたや生産地、ぶどうの品種、特徴など丁寧に解説いたします。「コツを知ればワインがもっと身近なものになりますよ。」また、シェフがワインに合う料理のミニ講座も行います。講座後は、お料理とのマリアージュをお楽しみください。

- ◆日程 5月25日(金)
 - ◆時間 17:00～ 受付
17:30～18:30 ワイン・料理講座
18:30～19:30 ディナー
 - ◆料金 お一人様4,200円(税金・サービス料込)
 - ◆会場 2F グリルレストラン「エル フエゴ」
 - ◆定員 20名
 - ◆講師 ホテル日航熊本 グリルレストラン「エル フエゴ」
シェフ 宮本 幸雄 / ソムリエ 佐藤 誠
- <お問い合わせ・お申し込み> 096(211)1663(エル フエゴ 直通)



ホテル日航熊本 レディスサークル「カラット」
◎お問い合わせ / TEL 096(211)1487
販売促進企画室「カラット」事務局 <受付時間 / 平日 10:00～17:30>
※カラット会員様の同伴の方で、非会員様のご参加は1名様までとさせていただきます。