



2020 レストラン風 お料理講習会 参加者募集

実演を交えながら、普段のお料理を少し工夫するだけでレストランの味になるようなテクニックから、腕を振ったお料理まで解りやすくレクチャー致します。
少人数制なので講師との距離も近く質問なども気軽にさせて頂けます。講習の後は実際に料理を召し上がって頂けますのでランチのついでに講習を受けてみるのもいかがでしょうか？
お一人でも、お友達とでも、ぜひご参加ください。お待ちしております。



2/3 月曜日

2/4 火曜日

2/6 木曜日

2/7 金曜日

肉の種類による仕上げ温度

- ・本格ローストビーフ
- ・鶏むね肉のポッシュ
- ・鮭のミキユイ

3/2 月曜日

3/3 火曜日

3/5 木曜日

3/6 金曜日

野菜の種類による扱い方

- ・殻付き牡蠣とラタトゥイユ二種
- ・フォアグラと大根のソテー
- ・ロースト玉ねぎと自家製ベーコン

参加費 / ¥4,000 税別 ※食事代含む

時間 / 11:15~14:00 ※11:00受付開始

各日限定 / 10名様 完全予約制 ※定員になり次第締切

※お昼は参加できないという方は5名様~10名様でご予約頂ければ夜お料理講習を開催致します。

参加ご希望の方は下記のいずれかの方法でお申し込みください

- ①HPから応募する <http://katsunuma-winery.com/kaze/>
- ②メールで応募する levent@eps1.comlink.ne.jp
- ③電話で応募する 0553-44-3325



レストラン「風」
アレガ葡萄園直営

山梨県甲州市勝沼町下岩崎2171
TEL.0553-44-3325
定休日：水曜日（祝祭日の場合は翌日）

[営業時間] 平日ランチ11:30~14:30(1部) / ディナー17:00~21:00(1部) / 土・日・祝ランチ11:30~13:00(1部) 13:30~15:00(2部)

※講習日は通常のランチも営業しております 【水曜日定休】