

# 和食統括料理長

# 三浦 覚が教える料理教室

※お客様の調理実習はございません。



## 基本コース

日本料理の基礎から丁寧に教えます

### Aコース

### Bコース

#### 日程

4月4日(火) 6月6日(火) 8月1日(火)

#### 日程

5月2日(火) 7月4日(火) 9月5日(火)

#### 講習時間

11時～約1時間

#### 講習時間

11時～約1時間

#### 講習内容

- ✦ だしの基本
- ✦ 昆布の種類
- ✦ 鰹節の種類
- ✦ 1番出汁と2番出汁の使い方
- ✦ お米の炊き方

#### 講習内容

- ✦ 魚の捌き方
- ✦ 魚の扱い方
- ✦ 保存方法など

参加費  
2,800円(税込)  
松花堂弁当付

## 応用コース

おうちでもできる本格的な和食

#### 日程

#### 講習内容

4月18日(火) ✦ 寿司いろいろと稲庭うどん

5月16日(火) ✦ 天ぷら

6月20日(火) ✦ 鮎と素麺 鱧ご飯

7月18日(火) ✦ 牛ロースステーキと夏野菜の付合わせ

8月18日(金) ✦ 土瓶蒸しと茸ご飯

9月19日(火) ✦ 出汁巻玉子と魚のアラ煮

講習時間 11時～約1時間

#### 参加費

3,500円(税込)

講習内容の御膳付

- ◆講習時間 11時～約1時間 (講習後 食事付)
  - ◆場所 5階 日本料理楼横
  - ◆選べる2コース ・基本コース 2,800円 ・応用コース 3,500円
  - ◆限定10名様、満席になり次第締め切らせていただきます。
  - ◆キャンセルは、3日前までをお願いいたします。
  - ◆各種割引対象外の商品となっております。(ポイント除外)
- ※お客様の調理実習はございません。

### お問い合わせ

ホテルグランヴィア和歌山 日本料理楼

電話番号 073-435-5588 (直通)

営業時間 昼 11:30～15:00 (14:30 オーダーストップ)  
夜 17:00～22:00 (20:00 オーダーストップ)