wakaba presents

日本料理
和か葉

日本料理「和か葉」料理長直伝
京風お雑煮教室 － 料亭の味をご家庭で －


※画像はイメージです。






※画像はイメージです。

【開催日】
※右記いずれかお選びください
① 11/9(月)11:30～13:30
② 12/15(火)11:30～13:30

【参加費】 2,500円(税込)
【持ち物】 エプロン

料亭の味をおうちで作れるようになる教室

関東では珍しい白味噌のお雑煮の作り方が学べます。少人数で丁寧にお伝えしますので、初心者の方でも安心してご参加いただけます。

当日の流れ

京風のお雑煮（白味噌）を作ります。

合せだしの取り方 ▶ 出汁の引き方 ▶ お雑煮の地を作る ▶ 盛付ける ▶ お弁当・お椀ご試食 ▶ ぜひご家庭でお試しください

講師



総料理長：原　秀徳

千葉県出身。1989年に料理の道に入る。2014年、日本料理和か葉の料理長に就任。

お申込み 店頭もしくは電話にて

［お問い合わせ］10:00 ～ 18:00
043-209-5570

日本料理 和か葉　〒264-0016千葉市若葉区大宮町2192-1　定休日／毎週水曜日（祝祭日を除く）、第2・4火曜日