

料理教室のご案内

「レ・サンス」渡辺オーナーシェフに教わる ～横浜野菜を使った簡単フランス家庭料理～

「メニュー」

- ・野菜と骨付き鶏肉のポッシュ
- ・ムースリーヌソース
- ・パセリスープ
- ・レモンのグラニテ

「プロフィール」

「レ・サンス」オーナーシェフ 渡辺 健善 氏
18歳で料理の道に入り、国内で修行後、1989年に渡仏。
南フランスの三つ星レストラン「ジャルダン・デ・サンス」
等で修行。帰国後、青葉区に「レ・サンス」をオープン。
味覚と食感を大切にしたい新しい感覚のフランス料理を
表現する現代フランス料理のレストランです。



- ◆ 日 時 令和6年9月17日（火）
受付10:15～ 開始10:30～13:30（終了予定）
- ◆ 場 所 「クッキングサロン ハマツ子」
JA横浜 都筑中川支店3階 都筑区中川中央1-26-6
横浜市営地下鉄センター北駅 2番出口より徒歩1分
- ◆ 参 加 費 4,500円（当日ご持参ください）
- ◆ 定 員 25名（先着順）
- ◆ 持 ち 物 エプロン・三角巾・手拭きタオル・筆記用具
- ◆ 申 込 方 法 「クッキングサロン ハマツ子」HPよりお申し込みください
- ◆ 問 合 せ JA横浜 組織生活課
☎045-942-2319（直通）
受付時間 9:00～16:00
（土・日・祝日・年末年始を除く）
URL <https://ja-cookingsalon.jp/>
9/12（木）よりキャンセル料が全額かかります



申込 QR コード