

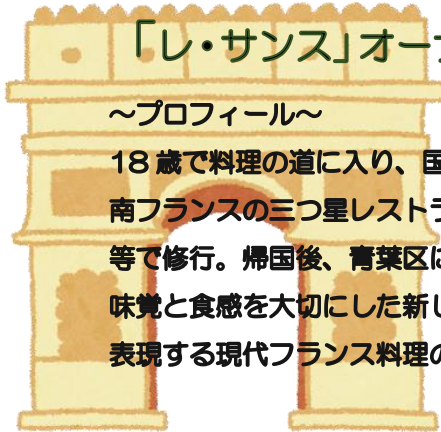


料理教室のご案内



祝 26周年「レ・サンス」渡辺オーナーシェフに教わる

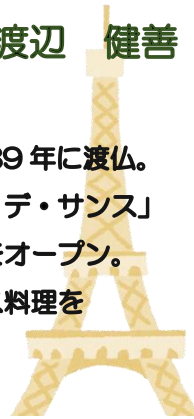
～横浜野菜を使った簡単フランス家庭料理～



「レ・サンス」オーナーシェフ 渡辺 健善 氏

～プロフィール～

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。



～menu～

- ・横浜の人参を使ったムース
- ・アッシュパルマンティ
(ジャガイモとひき肉、トマト、ナスのグラタン)
- ・野菜のマドレーヌ

- ◆ 日 時 令和6年2月19日(月)
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・申込開始日12/1(金)9:00～)
- ◆ 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
- ◆ 問い合わせ 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/>
※2/15(木)よりキャンセル料が全額かかります



申込QRコード

