

味吉兆

AJIKITCHO



中谷隆亮のなにわ味てほどこき

「日本料理 新こっこのこっ」

講師／中谷隆亮

今回は3月～5月までの各教室のご案内です。
季節の旬の根菜、山菜を使ったお料理をご紹介します。
いたします。

どうぞお気軽にお出でください。
内容につきましては、当日変更になる場合がございます。



第五十二回 3月17日(土) 午前11時～

会費 8,000円(税込)

「山菜をふんだんに使ったお料理」

料理内容：花山葵旨出ジュレがけ、山菜の飯蒸し



第五十三回 4月19日(木) 午前11時～

会費 8,000円(税込)

「春の恵みを楽しむお料理」

料理内容：筍土佐煮、筍木の芽味噌焼き



第五十四回 5月19日(土) 午前11時～

会費 8,000円(税込)

「初夏に旬を迎える食材を使ったお料理」

料理内容：丸茄子田楽、丸茄子煎り出し



※誠に勝手ながら、今回は全開催『堀江店』にて開催させていただきます。ご了承くださいませ。

ご予約の方法

■ お電話にてご予約ください。 ☎ 06-6543-1741 ■ 受付時間 / 10:00 ~ 21:00

※上記3件は全て味吉兆『堀江店』にて行います。味吉兆ぶんぶ庵では行わないのでお気を付けくださいませ。

■ 場所：大阪市西区北堀江 1-22-6