



第2弾

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 参加費 2,800 円 (松花堂弁当付)

Aコース

日程

10月3日(火) 12月5日(火)
2月6日(火)

講習時間

11時～約1時間

講習内容

【和食スープいろいろ】
魚スープ
潮スープ
鶏がらスープ
牛すねスープ

Bコース

日程

11月7日(火) 1月9日(火)
3月6日(火)

講習時間

11時～約1時間

講習内容

【合わせ調味料いろいろ】
煮物八方だし
焼き物だし
揚げ物だし
玉味噌(白・赤)

◎応用コース 参加費 3,500 円 (講習内容の御膳付)

日程

10月17日(火) 秋の和え物いろいろと和食のデザートVOL.1
11月28日(火) 鍋料理いろいろ
12月19日(火) おせち料理の一品とホッコリかぶら蒸し
1月23日(火) 冬の和え物といろいろと和食のデザートVOL.2
2月20日(火) 揚げ煮いろいろ
3月20日(火) 竹の子料理いろいろ

講習内容

講習時間

11時～約1時間

- ◆講習時間 11時～約1時間(講習後 食事付)
- ◆選べる2コース・基本コース2,800円・応用コース3,500円
- ◆キャンセルは、3日前までをお願いいたします。
- ◆お客様の調理実習はございません。

- ◆場所 5階 日本料理継横
- ◆限定10名様、満席になり次第締め切らせていただきます。
- ◆各種割引対象外の商品となっております。(ポイント除外)



おかげさまで開業30周年 表記価格は全て税込です。アレルギーやその他苦手な食材がございましたら事前に申し付けください。



ホテルグランヴィア和歌山
〒640-8342 和歌山市友田町5丁目18番地

電話番号
営業時間

073-435-5588(直通)
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)