

NEWS RELEASE

報道機関各位

株式会社阪急阪神ホテルズ
ホテル阪急エキスポパーク

家庭でも出来るプロの技を伝授 日本料理「花せんり」料理長・鎌倉の料理教室

2013年2月21日(木)開催

ホテル阪急エキスポパーク(吹田市千里万博公園1-5、総支配人 菅野 伸一)では、2月21日(木)に日本料理「花せんり」料理長・鎌倉による日本料理教室を開催します。

今回は「ひな祭り」をテーマに、家庭でも出来るプロの技を特別に伝授。料理長による実演の後は職人の細やかな技法が光るミニ懐石をお召し上がりいただきます。

気の合うご友人と普段より少し贅沢なランチを楽しめて、プロから日常に役立つ料理のコツを教えてもらえる料理教室の詳細は以下のとおりです。

■イベント概要

- 【日 時】 2013年2月21日(木) 11:00~14:00
10:30 受付開始/11:00 講習/12:00 お食事
- 【料 金】 1名様 4,800円(お土産付)
ホテルメンバーズカードご提示で4,500円
- 【内 容】 講習、ミニ懐石、お飲物、お土産
- 【会 場】 3階宴会場「光輝」
- ※2日前までの予約制 ※定員40名 ※税金・サービス料込



食事(イメージです)

■ミニ懐石献立 ※実際の懐石料理で使う調理法を3品程度伝授

- ・前 菜/分葱と蛸烏賊 酢味噌掛け 海老の菱寿司
- ・御 椀/梅椀 海老芝煮
- ・造 り/鯛 縞鯨 剣烏賊
- ・焚 合/聖護院蕪の蟹餡掛け
- ・焼 物/鱈西京漬 白酒
- ・食 事/季節の炊込み御飯 赤出汁 香の物三種
- ・水菓子/オレンジゼリー いちご

■日本料理「花せんり」料理長・鎌倉聡プロフィール

神戸三田新阪急ホテル、大阪新阪急ホテル、ホテル阪急インターナショナルを経て、ホテル阪急エキスポパーク「花せんり」料理長に就任。

お客さまに喜ばれるメニューを心がけ、日々精進しています。



料理長：鎌倉 聡

【お問い合わせ】日本料理「花せんり」 06-6878-3900(直通)

◆このリリースに関するお問い合わせ◆

ホテル阪急エキスポパーク 営業企画(広報) / 池崎 歩、寺田 健史

Tel: 06-6871-4036 Fax: 06-6872-1030 (千里阪急ホテル内)

Mail: a-ikezaki@hankyu-hanshin-hotels.com *記載の画像データをご用意しております