

# お料理教室のご案内

～第20回:Hakoで学ぶ『基本の和食』定番からおもてなしまで～

**日本の食卓・再発見！人気のお料理教室、参加者募集中！**

白いご飯に味噌汁、旬の食材を楽しむおかず。私たちがほっと和ませてくれるのは、やっぱり和食です。親から子へ受け継がれる「和の食」を、この機会に基本から改めて学んでみませんか？シェフのコツやポイントをお教えしつつ、日本の旬や暦から和食を興味深く紐解き、お食事もたっぷり楽しめるひとときをご用意してお待ちしています！



2018. **6.16. (土)** 12:00～14:30

参加費： ¥3,500 (税込)

レッスンはデモンストレーション型なので、持ち物は筆記用具のみ！

レッスン  
メニュー：

1. 「海老真丈（えびしんじょう）」
2. 万能味噌（玉味噌）の作り方
3. イカ、貝のさばき方

今回は特に、合わせ味噌の王様とも呼ばれる、和食には欠かせない料理の様々なレパートリーに使える「玉味噌」の作り方です！この機会にぜひ！

【お食事】 Hakoの当日限定おもてなしコース料理をお楽しみ下さい

- 前菜 飛魚の香梅揚げ 甘藷レモン煮 枝豆 番傘海老 土佐和え茗荷 順才酢 穴子寿司
- 焚合せ 丸茄子の合せ 伏見唐辛子
- 凌ぎ 鮪と浅葱の酢味噌和え
- 揚物 烏賊メンチ
- 食事 せんべい汁
- 甘味 ほうじ茶アイス



お申込はお電話か  
お近くの  
スタッフまで！

申込  
受付中

(定員：10名)

和の食 Hako

東京都台東区上野7-2-16 1F

03-3845-8515

和の食  
Hako



佐久間 佑吾(料理長)