

大野ゆかり先生のおもてなし料理教室

平成27年11月26日(木)・27日(金)

両日共に11:00~14:00

お一人様¥7,500(税込)/1回

「クリスマスメニュー」海老とビーツのタブレ、ニョッキ、豚肉の塩釜をメインにイタリアのドーム型ケーキ「ズコット」の4品(少人数制)を実習形式でレッスン致します。

講師 表参道・南青山 CARPE DIEM 主宰

写真はイメージです

大野ゆかり先生



プロフィール

ル・コルドンブルーでフランス料理・パンを学び、ハワイやNYのレストランや料理学校でも学ぶ。

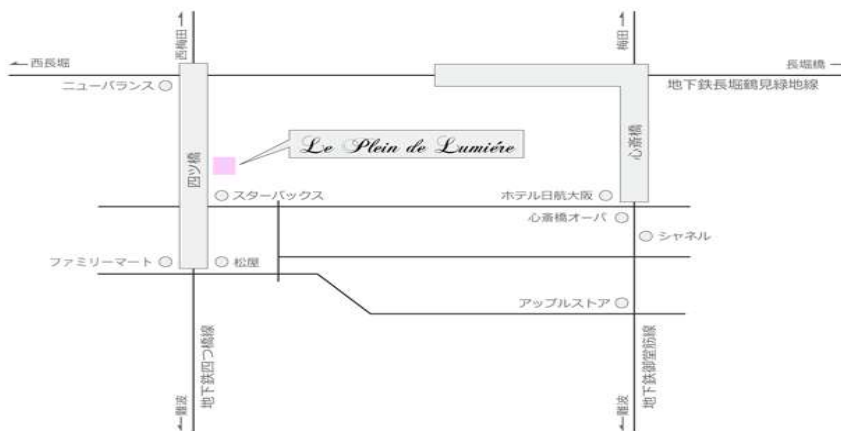
カフェやレストランのメニュー開発・商品開発にも携わり、企業様へのレシピ提供も多数あり。

ラジオ(J-WAVE)・テレビ(よみうりテレビ・す・またんなど)・雑誌(VERY・STORY他)WEB広告などにも出演。

グランフロント大阪にて、パナソニック・ビストロレッスンの講師など、外部講師も行っている。アメリカの栄養学を学び、美容・健康に良い食べ物を研究、アンチエイジングレッスンを取り入れたり、家ワインのコラムで、健康とワインについて執筆中。



Le Plein de Lumière



ご予約は下記メールアドレスよりお申し込み下さい。定員になり次第締切。振込方法等詳細はメールにて返信させていただきます。

大阪市西区北堀江 1-1-10 アークビルディング 1階 ル・ブラン・ド・ルミエール

<http://www.plein-lumiere.com> e-mail lumiere@plein-lumiere.com ☎06-6541-0050

