



Shinsuke Usuma



Yukako Chikushi



Ryuji Kiyota



Mitsuo Mizuno

ホテルシェフ特製
スペシャルコース料理と
お土産スイーツつき!

大人の 料理教室 2022

各回
12名限定

要予約

本格的なフレンチとホテルスイーツを同時に学べる

大人気料理教室第3弾!

ホテルシェフ・パティシエの技を間近でご覧いただけます。

実演の後はごゆっくりとスペシャルコース料理を

お召し上がりいただけます!

ソラリアコース

場所 ソラリア西鉄ホテル福岡宴会場

日時 2/27(日)・6/12(日)・10/9(日)
11:00~13:00 (2時間制)

講師 フレンチ スイーツ
ソラリア西鉄ホテル福岡料理長 白間 慎介
ソラリア西鉄ホテル福岡パティシエ 筑紫 由花子

実演メニュー

2月

- 鶏もも肉のフリカッセ
バターライス添え
- たっぷり苺の
シューアラクレーム

6月

- 海の幸
ガーリックバター焼き
- 抹茶のヴェルース

10月

- 牛肉の煮込み
ブッフブルギニオン
- 秋の味覚 スイートポテト

グランドコース

場所 西鉄グランドホテル宴会場

日時 4/10(日)・8/7(日)・12/11(日)
11:00~13:00 (2時間制)

講師 フレンチ スイーツ
(株)西鉄ホテルズ総料理長 清田 隆司
西鉄グランドホテルシェフパティシエ 水野 充男

実演メニュー

4月

- 海老とアボカドのカクテル
ポークバラの煮込みオリエンタル
- 滑らかクリーミーチーズタルト

8月

- マグロの炙り葉ワサビソース
野菜のクリュディテ
白身魚のソテートマトバジルソース
- 伝統の大人のスイーツ
サバランとイタリアンセミフレッド

12月

- 鯛のカルパッチョ サンタフェソース
鶏ムネ肉の詰め物の
軽いカレー風味煮込み
- バリ prest クリスマスアレンジ

料金

- 3回コース 23,100円 (税込)
- 6回コース (ソラリアグランド
両コース受講) 46,200円 (税込)
- 1回受講もOK! 7,700円 (税込)

内容

- フランス料理・スイーツ教室
- 料理長からのプレゼント
- ・料理長&パティシエ実演
- ・スイーツデコレーション体験
- ・パティシエ特製
実演スイーツお持ち帰り
- スペシャルコース実食あり
- ・オリジナルレシピ付き
- ・オードブル・メイン (実演メニュー)
- ・スイーツ (実演メニュー)
- ・パン・コーヒー
- ・料理教室限定
ホテルオリジナルレシピ

先着
各5名様
早期予約特典
1/31(木)までのお申込で

3回コースお申込の方 西鉄ホテルズ直営レストランペアランチ券 (約5千円相当)
6回コースお申込の方 西鉄グランドホテルツイン宿泊券 (約3万円相当) プレゼント!

西鉄グランドホテル
福岡市中央区大名 2丁目 6-60
ソラリア西鉄ホテル福岡
福岡市中央区天神 2丁目 2-43

ご予約・お問い合わせ

営業部 TEL.092-781-0346 福岡銀行本店営業部
10:00~18:00 振込先 普通 4991548 株式会社西鉄ホテルズ

※お申込後、10日以内にお振込ください。振込手数料はお客様のご負担にてお願いいたします。
※新型コロナウイルス感染防止対策へのご協力をお願いいたします。