

横須賀アクアマーレお料理教室 < 共催 / 横須賀美術館 >



※写真はイメージです。

おうちで簡単イタリアン

素材を活かしたイタリアンが自慢の横須賀アクアマーレのスタッフが、プロの技をご自宅で再現できる簡単レシピをご紹介します！デモンストレーション終了後は、実際にレクチャーメニューを含めた特別ランチコースお召し上がり頂き、楽しい時間をお過ごしください♪

《3月のレクチャーメニュー》

・バーニャカウダ ・基本のトマトソース ・苺のデザート

日 時 2011年3月15日(火)・16日(水)
(両日レクチャー内容は同じです)

10:00～13:30

場 所 教室：横須賀美術館ワークショップ室
食事：横須賀アクアマーレ

定 員 15名

料 金 3000円(特別ランチコース)

持 ち 物 筆記用具(講習はデモのみです)

タイムスケジュール 10:00～ 受付

10:30～ お料理教室

11:30～ お食事

13:30 終了予定

【特別ランチコース】

三浦野菜のバーニャカウダ

*

季節の前菜の盛合せ

*

牡蠣とかぶのスープ

*

モッツアレラチーズとトマトソースの Pasta

*

嘉山農園のイチゴのデザート

*

カフェ



須貝 (すがい)

関根 (せきね)

樫村 (かしむら)

僕たちが担当します！

横須賀大好き！地元の美味しい食材を毎日扱っているプロのキッチンスタッフがスーパーで手に入る食材を使って、家でも作りやすい本格的なイタリアンをご紹介します！当日は、お店で使用している美味しい調味料や契約農家さんからの食材も特別販売。家族が喜ぶとおきのイタリアンを是非覚えていってくださいね♪

お申込み・お問合せ TEL 046-845-1260

神奈川県横須賀市鴨居 4-1 横須賀美術館内 アクアマーレ 担当：樫村・石岡