



魚介と山菜の春のおもてなし料理



講師は道後温泉ふなや 和食料理長の
久保田 昌司先生です。

メニューは松山の郷土料理
『漬け鯛の松山鮓・他』。

老舗旅館の和食料理長ならではのコツを
しっかりと学びます♪

お料理がはじめてのかた、
和食が好きなかた、
参加しやすい1回コースですので
ぜひ！ご応募ください♡



※画像はイメージです

