

# おせち料理教室

難しくて手間がかかりそうなイメージで  
なかなか挑戦できない方、  
いつものおせちメニューに  
マンネリしてきたなという方、  
老舗旅館の和食料理長からコツを学んで  
今年は手作りおせち料理に  
チャレンジしてみませんか？  
初めての方でも大丈夫です！  
参加しやすい1回コースですので  
ぜひお気軽にご応募ください！

## メニュー

ブリと根菜の煮物  
ゆず釜の和風グラタン・他



講師

道後温泉ふなや 和食料理長

久保田昌司 先生

※画像はイメージです