



季節を彩る和食料理

☆メニュー☆

桜鯛入りちらし寿司
春の彩り和風サラダ
他

老舗旅館の和食料理長から
いつもとひと味違った春らしい彩りの
美味しい和食料理を作るコツを
学んでみませんか？

とても優しい先生が、丁寧に教えてくださるので、
初めての方でも安心してご参加いただけます(^^)
ぜひ、ご応募ください！



道後温泉ふなや 和食料理長
久保田昌司 先生

※写真はイメージです。

