

ホテル ビーチサイドのデリメニュー

ホテルビーチサイドは架空のホテル、
リゾート気分のデリメニューをお楽しみください

開催日

2026.8.4 (火) 10:30～13:30

受付開始時間 10:15～

レッスン内容

- サーモンとアボカドのキッシュ
- シェルマカロニのサラダ
- カジキマグロのエスカベッシュ
- オマケのオープンサンド

レッスンの流れ

レシピ説明後に、実習形式のレッスンを行います。
レッスン終了後、試食となります。
レッスン内にショールーム見学がございます。



- 定員 ● 12 名
- 参加費 ● 6,000 円(税込)
- 支払方法 ● クレジット決済
- 持ち物 ● エプロン、ハンドタオル、筆記用具、マスク
- その他 ● 調理時のマスク着用のご協力をお願いいたします。

お申込み方法

お申込みは料理教室検索サイト
マイキッチンよりお願いします。



profile



講師名
栗原 朋子 (くりはら ともこ)

料理教室トモズキッチン主宰
日本料理近茶流教授

桑沢デザイン研究所、祐成陽子クッキングアートセミナー卒業。
大手料理教室講師、ガス会社料理教室の専任講師を経て、
現在は料理教室トモズキッチン主宰。
教室コンセプトは、定番料理を美味しくおしゃれに一括変換！