

旬の食材を使ったとっておきのレシピをシェフが目の前で実演する人気イベント  
『**グルマン橋 料理教室**』再開

再開日 2023年10月18日(水)

リーガロイヤルホテル京都(京都市下京区東堀川通り塩小路、総支配人 藤井 友行)の「懐石フランス料理 グルマン橋」で 2007 年からスタートしたレストランイベント『グルマン橋 料理教室』が、開催休止期間を経て 2023 年 10 月 18 日(水)より再開します。



シェフ 寺田 和史(てらだ かずふみ)



「懐石フランス料理 グルマン橋」店内 イメージ

『グルマン橋 料理教室』は、シェフがとっておきのレシピを目の前で実演するイベントで、毎回、ランチコースの中の 1 品のレシピを紹介。カウンター席で、シェフ 寺田 和史(てらだ かずふみ)の調理を間近でご覧いただきながら、アットホームな雰囲気の中で楽しく料理を学べる人気イベントです。講習終了後には、実演レシピを含んだランチコースをご用意します。

シェフ 寺田直伝の技と味を、ぜひご家庭で再現してみたいですか。

詳細は次の通りです。

◆ 『グルマン橋 料理教室』再開 概要 ◆

【実施店舗】懐石フランス料理 グルマン橋(地下1階)

【開催日】偶数月 第3水曜・木曜日

【開催時間】調理・講習 11:30~12:30 / お食事 12:30~

【定員人数】16名

【料 金】¥5,808(税金・サービス料を含みます)

※各種割引・優待はいたしかねます。

【内 容】※コース内のいずれか 1 品を実演します。

※お客様による調理工程(作業)はございません。

- ・1ドリンク
- ・前菜
- ・スープ
- ・魚料理
- ・肉料理
- ・ご飯
- ・デザート
- ・パン
- ・エスプレッソコーヒーまたはダージリンティ

【予約方法】お電話のみにて承ります。



『グルマン橋 料理教室』イメージ

■ お客様お問い合わせ先 ■

リーガロイヤルホテル京都

懐石フランス料理 グルマン橋 075-361-9223(直通)

\*\*\* 本件に関する問い合わせ先 \*\*\*

リーガロイヤルホテル京都 総支配人室 販売促進 尾崎・和田・西村

〒600-8237 京都市下京区東堀川通り塩小路下ル松明町1番地

TEL:075-361-9149(直通) / FAX:075-361-9150