

庭のホテル 東京 大人のたしなみ教室 「蕎麦のたしなみ 其二」～自分で蕎麦を打ってみる～

上質で楽しい毎日を過ごすための庭のホテル 東京「大人のたしなみ教室」では、さまざまな分野での体験を通して、大人ならではのワンランク上の趣味や知識を身に付けていただきます。

第3回目は、「日本料理 縁(ゆくり)」の料理人が講師となり、美味しい蕎麦の打ち方をワークショップ形式でお教えする蕎麦教室の第2弾です。蕎麦のこね方・のし方・切り方をご自身で体験しながら、それぞれのコツを覚えていただきます。ワークショップの後は、料理人との質疑応答を交えながら「日本料理 縁」の特製蕎麦と天ぷらをお楽しみください。

【日時】 2024年 2月18日(日) 14:00～17:00(開場 13:30)

- 講師による①～③それぞれの工程のデモンストレーションの後
実技に移ります。(※実技は2名1組となって行っていただきます。)
- ① 蕎麦粉をこねる
- ② 生地を伸ばす
- ③ 切る
- ワorkshop後は、「日本料理 縁」特製の蕎麦と天ぷらをお召し上がりいただけます。

【参加費】 ¥8,000 (税・サービス料、食事代込)

※「日本料理 縁」特製そばつゆのお土産付き
ご自身で打った蕎麦もお持ち帰りいただけます。

【定員】 20名 (最小催行人数10名/ 定員になり次第〆切)

【会場】 庭のホテル 東京2F ファンクションルーム「^{さん}燦」

【持ち物】 エプロン、三角巾、手拭き用タオル



食事イメージ

《講師》 「日本料理 縁」料理長/ 弦巻 誠 (つるまき まこと)、山口 功博(やまぐち よしひろ)



「日本料理 縁 (ゆくり)」について

出会い、縁を結び、ゆっくりと寛いでいただきたいという願いを込めて名付けられました。産地直送の魚介など厳選素材で作られた会席料理から、こだわりの日本酒にぴったりな1品料理まで、四季折々の味わいをお好みでお楽しみいただけます。

◆参加お申込み方法◆

庭のホテル 東京ホームページのオンライン予約、またはお電話にてお申し込みください。
お申し込みは先着順とし、定員になり次第締め切りとさせていただきます。
お電話でお申し込みの場合は、事務局より参加費のご入金方法などについて確認書をお送りいたします。ご入金の確認が取れ次第お申し込み完了となります。

庭のホテル 東京 イベント予約 TEL. 03-3295-4321 (10:00～18:00)