

シェフのお料理を 楽しむ会

MENU

ワンドリンク
付

- ・アミューズ (お出迎えのひとくち)
- ・タスマニアサーモンのコンフィー 軽い燻製
クリームチーズ 加賀太胡瓜のソース
- ・ポタージュパルマンチュール トリフ風味のキノコの泡
- ・シーフードコロッケ トマトソース
- ・牛ロース肉の網焼き 赤ワインソース 香草バター
- ・幸水梨のクリスタル ハチミツのアイスクリーム



¥5,000(税込)

横町シェフが大人気メニューシーフードコロッケの
作り方をレクチャー！！

家庭でも使える隠し味・コツを伝授

1部(お料理講座)18:30~19:00

2部(お食事)19:00~20:30

2部からの参加もOK！

9月28日(水)

申込締切

9月21日(水)

定員：20名程度 ※先着順

☎ご予約・お問合せ(土日祝休館)☎

住友クラブ：06-6443-1986



RIHGA ROYAL HOTEL

ご利用は住友クラブ加入会社の社員ならびにその同伴者に限ります。

- ※ アレルギー物質につきましてご心配のお客様はお申し出下さい。
- ※ 食材の入荷状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます。
- ※ 特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は、全て国産米です。