

お献立

【旬菜小鉢二種】

秋茄子と豚ばら肉のピリ辛味噌炒め 茗荷 大葉
南瓜のたいたん鶏そぼろあん

【お造り】

戻りカツオのたたき 香味野菜

【焼物】

秋鮭の照り焼き 栗麴の田楽 はじかみ

【食事】

さつま芋ご飯 黒胡麻
赤出汁 香の物

講習後は、この日限りの特別料理を
お召し上がりください。

料理長直伝

ご家庭で作れる本格和食

和食 お料理教室

初心者の方
大歓迎！



和食料理長 境田

日時

9月8日(火)
18:30～20:30

場所

2F レストラン

料金

¥4,000

定員

10 名程度

申込締切

9月1日(火)※先着順

☎ご予約・お問合せ(土日祝休館)☎

住友クラブ：06-6443-1986

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。
- ※ キャンセル料は前営業日(19時迄)50%、当日 100%発生いたします。