

【東京ガス特別料理教室】 「パーク ハイアット 東京」米田シェフに学ぶ 春のおもてなしフレンチ

東京ガス料理教室では2020年3月、「パーク ハイアット 東京」副総料理長の米田シェフを講師にお迎えした料理教室を開催します。

旬の食材をふんだんに使ったとっておきの「春のおもてなしフレンチ」をご紹介します。ご試食には白ワインが付きまますので、お楽しみに！（ノンアルコールドリンクもご用意いたします。）

ご家庭でも挑戦しやすいフレンチのコツを、ぜひこの機会にプロから直接学んでみませんか。

【米田 浩一氏 プロフィール】

1991年渡仏、ともに3ツ星の「メゾン トロワグロ」、「レ プレ ドゥ ジェニー」などで修業。帰国後は都内のフレンチ数店を経て東京・銀座「レザンドール」で料理長を務める。

2001年にパーク ハイアット 東京「ジランドール」副料理長に就任、2004年より副総料理長。

食材に対してナチュラルであることをモットーとし、素材本来の味を引き出しつつ、食べたときに新鮮な驚きやほっとするような安心感を生む料理を心がけている。



- 開催場所： 東京ガス 新宿ショールーム
(東京都新宿区西新宿3-7-13 新宿パークタワー1F)
- 開催日： 3月6日(金) 11:00~14:00
- メニュー： ○前菜(旬野菜のクリュディテとコンフィ 生ハム 柚子のビネグレット)
○メイン(真鯛のクリスピーポテトロースト 浅利と海老)
○デザート(イチゴのパブロヴァ)
- 対象： 20歳以上
- 受講料： 6,800円(税込)
- 申込期間： 2月3日(月)~2月15日(土)
- 問い合わせ先： 東京ガスコミュニケーションズ内 東京ガス料理教室事務局
TEL 03-5405-7068(月~金 10:00~17:00、土・日・祝日休み)
お申し込みはこちら <https://www.tg-cooking.jp/>