

【東京ガスオンライン教室】 料理研究家・宮澤奈々さんに学ぶ 日常を“愉しむ”おもてなし

東京ガスは2021年3月23日(火)と24日(水)の二日間、予約の取れない料理教室「C'est très bon(セトレボン)」主宰の料理研究家・宮澤奈々さんによるスペシャルオンラインレッスンを開催します。



開催日

- 3月23日(火) 14:00~15:15
- 3月24日(水) 11:00~12:15

募集開始
2月19日(金)~

定員 各回 50名
*先着順のため満員になり次第終了

参加者募集中!

今回のレッスンでは、ちょっとした工夫で日々の食卓が華やかになる「料理の盛り付け術」と、家族とのうち時間がさらに楽しくなる「春のプチグランピングをテーマにしたテーブルコーディネート」を料理研究家の宮澤奈々さんに教えていただきます。

※料理の盛り付けとテーブルコーディネートをメインにご紹介します。

お客さまによる実習はありませんので、予めご了承ください。

■講師のご紹介■ 宮澤 奈々(みやざわ なな)さん

スタイリッシュなプレゼンテーション、再現しやすいおもてなし料理が人気。料理と器のスタイリングやテーブルコーディネートの提案、器の監修も手がける。

料理サロン「C'est Très Bon (セトレボン)」主宰。アミティエ会員。

1999年FFCC現代フランス料理上級コース卒業、ディプロム取得

【参加費】 3,800円(税込)

【対象】 20歳以上

【開催方法】 オンライン(Zoom ウェビナーを使用)

【申込方法】 イベント運営ウェブサイト「イベントレジスト」で事前にチケット購入

URL:<https://eventregist.com/p/tokyogas-cookingonline>

【募集期間】 2月19日(金)~ ※先着順のため、満員になり次第受付終了

※締切は開催日によって異なります。イベントレジストのイベントページでご確認ください。

【問い合わせ】 イベントレジストのイベントページ「主催者へのお問い合わせはこちら」をご利用ください。

