

# 坂本シェフの料理教室 特別編

## 壱岐・対馬・五島の食材を使った 極旨ランチ&クッキングセミナー



※写真はイメージです

2024年9月25日(水)・26日(木) 11:00~14:00

受付 10:40~ ホテル1F『レストラン&カフェ Lagoon』にて



### 第1部

坂本シェフが教える料理教室

※セミナー形式の為、エプロンは不要です

対馬産プリのムニエル 壱岐アスパラガス添え レモンと柚子のソース  
対馬産佐護ツシヤママネコ米と五島パプリカ 対馬干椎茸香る壱岐牛のパエリア  
五島灘 めぐみ塩プリン の3品



### 第2部

ホテル10F『展望レストランLAPUTA』に  
移動頂きシェフが監修したこの日だけの  
特別なフレンチセミコースをご賞味下さい。

※お料理内容：ワンドリンク付き  
前菜、スープ、メイン料理、デザート、コーヒー又は紅茶



Kenji Sakamoto

総料理長 坂本 憲治

フランスを始めとした  
世界各国のハイアット  
グループにて経験を積む。  
現在、国内で開催される  
様々なフランス料理の  
コンクールで審査員を  
務めるなど後進の  
育成、指導にあたっている。

一般社団法人  
日本エスコフィエ協会 理事。



参加料金 ¥3,500(税込)

### 要予約

3日前までにご予約下さい(定員になり次第 締切りとさせていただきます)  
※開催日および開催日前日のキャンセルは、キャンセル料を頂いております。

ご予約・お問合せ  
(受付時間 9:00~18:30)

TEL(092)272-1488

福岡サンパレス ホテル&ホール  
〒812-0021 福岡市博多区築港本町2-1

FUKUOKA  
SUNPALACE  
HOTEL & HALL

【FAXにてお申込みの際は (092)271-1988 へ送信をお願い致します】

参加日	25日、26日の内容は同じです。 参加をご希望される日程にチェック区をお付けください。 <input checked="" type="checkbox"/> ①2024年9月25日(水) or <input checked="" type="checkbox"/> ②2024年9月26日(木)						
お名前	様	お名前	様	お名前	様	参加人数	名様
ご住所	〒			お電話 ( ) 携帯 ( ) FAX ( )			
領収書	<input checked="" type="checkbox"/> 要 ※ <input type="checkbox"/> 不要		※当日領収書の必要な方は、 ご準備いたしますので宛名をお知らせ下さい。				