



三ツ星シェフに学ぼう

HOTEL PORTPLAZA CHIBA

千葉県新ご当地グルメ

「黒アヒージョ」 料理教室&フレンチ風 コース料理賞味会

黒アヒージョ
Kuro Ajijio!

*写真はイメージです

本場フランスの三ツ星レストランで腕を振るった経験を持つ、
総料理長 細井聡彦による料理教室。
今回は千葉県の新しいご当地グルメと話題の「黒アヒージョ」と、
ご家庭でも手軽に作れるようにアレンジした、フレンチ風コース料理
を共に、ご伝授いたします。
細井シェフの腕前と黒アヒージョを充分にご堪能くださいませ。

2023年

開催日:

9月17日(日)

定員
50名

受付:

10:30~

(ホテル2F 宴会場ロイヤル前)

教室開始:

11:00~

食事時間:

12:00~13:30 終了

ワンドリンク
付き!

*ソフトドリンク、ワイン
ハイボール



*お一人様6500円が補助利用で

4,500円 (税込)

- *ご予約制となります。
- *定員となり次第締め切りとさせていただきます。
- *大型スクリーンを使用するセミナー形式の教室のため、エプロンは不要です。
- *動画撮影は可能です。但し、他のお客様の映り込み等のご配慮をお願いいたします。
- *5日前を過ぎたキャンセルは、6,500円のキャンセル料金を申し受けます。

ご予約、お問合せはこちらまで

ホテルポートプラザちば

TEL043-247-2877

営業課(受付時間 9:00~18:00)

ホテルポートプラザちば

総料理長 細井聡彦

美食の国フランスで、ミシュラン3つ星に
輝く「ピエールガニエール」、「コート・ドール」
など名だたる名店で活躍。

帰国後、国内ホテルの総料理長を経て、
当ホテル総料理長に就任。世界的美食家を
唸らせてきた細井総料理長が贈る美食の
ハーモニーをお楽しみください。



~ MENU ~

家庭で作れる簡単スモークサーモン/ジャガイモと長葱を使った冷製スープ
(ヴィシソワーズ)/海老とプチトマトの黒アヒージョ/千葉県産ハーブ鶏と砂肝
の黒アヒージョ/豚フィレ肉のステーキ、ザンガラソース/
タルト・タタン/パン/デミコーヒー

細井総料理長の

【料理教室レシピ集付き】



*写真はイメージです