

おいしく仕上げる秘訣や、ご家庭で活用できる技を伝授いたします。  
料理教室のあとは、ご自身で作ったお料理をお召し上がりいただけます。



### 「さぬきダイニング」認定店

さぬきダイニングとは・・・

米、野菜、肉、魚、酒など香川県産の優れた食材を使用して、魅力的な料理を表現し提供しているレストランのことです。



「さぬきダイニング」認定店、中国料理「桃焯」にて  
県産食材を使った料理教室を開催します。  
この機会にホテルシェフが伝授する  
本格的な中国料理を作るコツを身につけませんか？



中国料理「桃焯」 仁木調理長

日 時：2018年2月16日(金)

受 付：11時00分～2階 霞・暁の間にて

料 金：大人 4,000 円 ( 阪急阪神第一ホテルグループ  
メンバーズクラブ会員様 3,500 円 )

料理教室：11時30分～13時00分 2階 霞・暁の間

お 食 事：13時00分～14時00分 2階 中国料理 桃焯

内 容：オリーブ豚と県産野菜をつかった回鍋肉と春巻  
※サラダ、スープ、ご飯、デザート付き

予約締切：2018年2月9日(金) ※定員 20名様になり次第締め切ります

※料理写真はイメージです ※表示価格は税金・サービス料が含まれております