



じゃがいものアネット、半熟卵と野菜も盛り合わせ

出張料理人 マカロン由香 の

有機野菜 Lunch Party

講師

出張料理人
料理教室「La Macaron YUKA」主宰
マカロン由香 先生



Menu

- ・赤ピーマンのアミューズ 2 種
- ・とら豆のポタージュローズマリー風味
- ・じゃがいものアネット、半熟卵と野菜の盛り合わせ
- ・有機人参のケーキ

Program

- 11:30～12:40 デモンストレーション&レクチャー
- 12:40～14:00 ランチタイム&トークタイム

プライベートからオフィシャルまで、完全オーダーメイドで夢のようなPartyを演出する、出張料理人のマカロン由香先生。今回は、Dreamia Clubの要望に応じていただきました。

10名という少人数でマカロン先生とキッチンを囲み、デモンストレーション形式で進行するプロの料理テクニックを間近にご覧いただけます。

ランチタイムは、ゆったりとソファに腰掛け、上質な空間でいつもとはひと味違う、贅沢でおいしいひと時をお過ごし下さい。

お料理やお野菜の話はもちろんのこと、マカロン先生の幅広い経験に裏打ちされた貴重なお話しも飛び出します。

皆さまのご参加、心よりお待ちしております。

日時

4月3日(土)
11:30～14:00

受付時間

11:00□

定員

10名

場所

東京・新宿

参加費

一般会員
8,000円(税込)

プレミアム会員
7,000円(税込)

なお、お申し込みは先着順とさせていただきます。定員に達し次第締め切らせていただきます。



とら豆のポタージュ
ローズマリー風味

有機野菜 Lunch Party

Profile マカロン 由香 (まかろん ゆか)

日本女子大学卒業後、教育業に従事。
エコール辻東京フランス・イタリア料理マスターカレッジ卒業後渡仏。
エコール・リッツ・エスコフィエディプロマ取得。
ホテルリッツ「エスパドン」、三つ星レストラン「ルドワイヤン」
「アルページュ」で修行を積み帰国。
帰国後有限会社サブライムとして出張料理【La Macaron YUKA.】、
料理教室【La Macaron YUKA.】を主宰、2008年にはM&C株式会社を立ち上げ、
ワインバーやレストランプロデュースを手掛ける。
出張料理人、料理講師、講演、雑誌掲載、レシピ開発、ラジオ・テレビ出演他



講座特典



特典1
グローバルの包丁を
特別価格で販売します！

特典2
スペシャルなお土産つき♪



会場

パーティスペース Dreamia 新宿 (クリナップ新宿ショールーム内)
東京都新宿区西新宿 3-2-11 新宿三井ビルディング 2号館 1F



持ち物

筆記用具・カメラなど、必要に応じてお持ちください。
デモンストレーション形式の講座ですので、エプロンは不要です。

Dreamia Club 講座参加者の声

「講師を身近に感じられ、とても楽しかった！野菜料理の幅も
広がりました」(2009/06/17 Vege Cooking Party S・O様)
「参加者への心配りが最高でした！また参加したいです」
(2010/02/27 野菜ソムリエ canaco 先生講座 Y・T様)

Dreamia Club スタッフのオススメポイント

今回の講座はいつもと違います！定員10名で
ゆったり贅沢なひと時をお過ごしください。
プロの料理人テクニックも間近で見られます！

Dreamia 新宿
菊地



◆お問い合わせ先◆

Dreamia Club 事務局：0120-996-882 (固定電話から) / 03-3810-2441 (携帯電話から)

【営業時間】10:00~17:00 (月~金) 【E-mail】info@dreamiaclub.jp

クリナップ新宿ショールーム (※当日の連絡先)：03-3342-7775

【営業時間】10:00~17:30 (水曜定休日)

◆お申込み方法◆ Dreamia ClubのWebサイトよりお申込み下さい！

<http://dreamiaclub.jp/>

ドリーミアクラブ

検索

携帯電話からも簡単アクセス！

