

ホテルオークラ神戸 2020年4月開講 総料理長が指南

## 家庭でできる おもてなし料理講座を開催

株式会社ホテルオークラ神戸(所在地 神戸市中央区、代表取締役社長総支配人石垣 聡)は、総料理長 中田 肇による ご家庭で手軽にお作りいただけるおもてなし料理をご紹介します講座を開催いたします。総料理長が かつてヨーロッパを巡った時に会ったお料理などから、ホームパーティなどにも、おすすめのお洒落なメインディッシュとデザートを、毎月1品ずつ目の前で実演(デモンストレーション)、特別な機材は使用せず、手に入りやすい旬の食材で、初心者の方にも分かりやすく解説いたします。講習の後は、ホテル最上階のフランス料理「レストラン エメラルド」で、実演した2品を含むランチコースをご試食いただけます。

現在、受講のご予約を受付けており、詳細は次のとおり。

### ■総料理長”中田 肇”の『ヨーロッパ流おもてなし料理講座』概要



期 間／2020年4月～2021年3月まで 月1回(計12回)  
 日 程／4/8、5/13、6/10、7/8、8/5、9/9、10/14、11/11、12/9、  
 1/13、2/10、3/10 (基本的に第2水曜日)  
 時 間／シェフによる実演 10:45～12:30(クラス I)  
 ランチコース試食 12:40～14:30  
 (フランス料理「レストラン エメラルド」)  
 料 金／会員 ¥11,000 (1回)  
 一般 ¥12,000 (1回)  
 ※お土産付き、ランチ、税・サービス料込。  
 定 員／ 25名 (※最少催行人数5名)  
 講 師／ ホテルオークラ神戸 総料理長 中田 肇

### 講習メニュー

- 4月 ・春野菜と柑橘フルーツ サーモンマリネの贅沢サラダ カッターチーズ添え  
 ・ベリーとトロピカルフルーツのブランマンジェ 杏仁風
- 5月 ・鱸のポワレ フレッシュハーブのクルート仕立て 貝の旨みのトマトソース  
 ・クレメ・ダンジュ
- 6月 ・すき焼き鍋で作る、バレンシア風パエリア  
 ・アメリカンチェリーのジュビレ バニラアイスクリーム添え
- 7月 ・鮪赤身とアボカド クラブ 夏野菜のオードブル ズッキーニの王冠風  
 ・グレープフルーツとオレンジ、カンパリのジェリー ヨーグルトソース
- 8月 ・マルセイユ風ブイヤベース  
 ・白桃のコンポート マスカルポーネソース 柑橘風味
- 9月 ・秋の野菜と栗 ポークのフリカッセ  
 ・ドライフルーツと木の実のヌガークラッセ
- 10月 ・旬の茸と白いんげん豆 鶏モモ肉のカチャトーラ風  
 ・クレープマロングラタン

- 11月・真鯛の白ワイン蒸し 黒豆とトマトのリゾット マドラス風味のソース
  - ・洋梨とカラメルのみース シャルロット風
- 12月・クリスマスのおもてなし料理 あんぽ柿とピスタチオのロールチキン
  - ・苺のみース クリスマスキャンドル仕立て 可愛いサンタクロースを添えて
- 1月・アルザス風ポークと根菜のビール煮込み
  - ・フレンチトースト 自家製柚子のマーマレード添え
- 2月・蟹のカネロニグラタン
  - ・マスカルポーネのブランマンジェ 自家製苺ジャムのソース
- 3月・白身魚のエスカベージュ レーズンと旬の新野菜とともに
  - ・パーティを演出するフルーツの飾りプレート

### ランチコース試食メニュー 一例

～2020年4月8日(水)(第1回)～

春野菜と柑橘フルーツ サーモンマリネの贅沢サラダ  
カッターチーズ添え

ホワイトアスパラガスのポタージュ カプチーノ仕立て

真鯛のサルティンボッカ マドラスが香るトマトと  
フレッシュハーブ入りソース

春キャベツとレーズンのエチューベ シェリービネガー風味

ベリーとトロピカルフルーツのブランマンジェ 杏仁風

コーヒーとクイニーアマン



フランス料理「レストランエメラルド」店内(35階)

### フラワーアレンジメント講習

ランチコース試食の前に、ご自宅の空間を豊かに彩るお花のおもてなしのコツを、  
フラワースタイリストが、毎回デモンストレーションしてご紹介いたします。

講師／(株)日比谷花壇 澄川みゆき、角田 望



中田 肇 Hajime Nakada (株)ホテルオークラ神戸 常務取締役 総料理長

1960年生まれ。1978年(株)ホテルオークラ入社。ホテルオークラ アムステルダムなどでも研鑽を積み、2004年ホテルオークラ東京「ラ・ベル・エポック」料理長に就任。ヨーロッパ研修を経て、2011年より(株)ホテルオークラ神戸 総料理長を務める。2018年には、国賓からブライダルまで人と人の絆を深める場欠かせない正統派フランス料理のオーソリティーとして、西洋料理部門「神戸マイスター」に認定された。



◇ご予約・お問い合わせ／カルチャーサロン・クラッセ事務局TEL.078-333-4301

「カルチャーサロン・クラッセ」は、ライフスタイルを、さらに充実させる多彩な講座を開催するホテルオークラ神戸の会員制文化教室です。

### ■報道関係者の方のお問い合わせ

ホテルオークラ神戸 総合企画室 TEL. 078-333-3503 FAX. 078-333-3579

担当：石橋、青井