

LOBBY LOUNGE WORKSHOP

手づくり

焼売

総料理長直伝!!

教室

親子でも、大人だけでも楽しめる。
蟹のほぐし身やお野菜を使って彩りよい焼売を作ります。
出来上がったら、作った焼売とデザート・中国茶で飲茶タイム。
作る楽しさ、食べる喜びを味わうひとときを。



総料理長 末崎貴士

Profile

中国料理料理長を経て2019年ホテル総料理長に就任。
日本中国料理協会熊本支部長も務める。

[日時] 2020年11月29日(日) 1部 11:30~ 2部 15:00~

[場所] ザ・ニュー ホテル 熊本 1F ロビーラウンジ

[料金] 1人前 2,000円(税込)
追加メニュー(スープそば) 500円

[人数] 最大10名(最少催行人数4名)

[タイムスケジュール]

- 1 焼売包みの実践(5種類)
 - 2 焼売を蒸している間に、肉だね作り、酢醤油などの作り方講習
 - 3 完成した焼売で飲茶タイム♪
- ※講習は約60分です。

