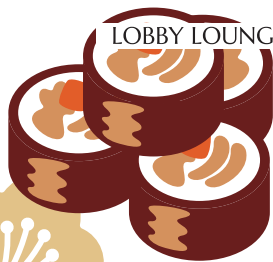


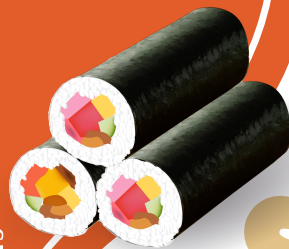
LOBBY LOUNGE WORKSHOP



由 心 卷 万

親子参加も
大歓迎です

2025.2.2 sun



「恵方巻作りレッスン」
手作りで幸福を巻き込む

和食料理長から酢飯作りやネタの切り付け方のコツを直接学び、
日本の伝統行事「節分」を体験できるイベントです。
無病息災や幸福を祈って恵方巻を作り、
完成した恵方巻をお土産としてお持ち帰りいただけます。

1名様

¥2,500

(講習費・材料費・税金・サービス料込)

【会場】1F ロビーラウンジ

【人数】最大10名様まで

※満席になり次第受付終了

【時間】14:00～約90分

和食料理長 永田 鉄也 氏 講師

1970年7月27日生まれ。菊池市在住
菊池国際ホテル笹乃家、阿蘇郡久木野村純和風旅館華もみじ、
新潟県ホテル泉慶、華鳳を経て当ホテルへ。

全国日本料理コンクール 郷土料理部門
厚生労働省職業能力開発局長賞
日本料理全国大会 郷土料理部門
調理技術技能センター理事長賞、厚生労働大臣賞 受賞

日本料理専門調理師調理技能師取得 / 熊本県河豚処理師免許取得
専門調理食育推進委員 / ハラル対応調理師講習修了証 /
令和3年全技連マイスター認定証(日本料理)



詳細はこちら

ONE STATION HOTEL KUMAMOTO

ワン・ステーションホテル熊本
(旧 ザ・ニューホテル熊本)

ロビーラウンジ・ロビーバー-ANDO

問い合わせ先:096-326-5570 (イベント係 平日 9:00~17:00)