

# Cooking Class



2016.5.20 FRI

午前11時オープン!!  
午前11時30分スタート!!



## 【お店のPR】

当店は三國清三シェフのエスプリを受け継ぎ「地産地消」という言葉に基づき「ラ・キュイジン・テロワール（郷土料理）」をお客様に提供します。

## 【レッスンPR】

広島サマーモンを使って、プロの技と、おいしい食材で、満足すること間違いなし。是非おうちでもつくって、みんなで食べましょう。当日は、当店の名シェフがノウハウを教えます。

担当シェフ 島村 光徳（しまむら みつ のり）

1972年広島県生まれ、神戸ベイシャロンホテル、神戸北野ホテル、大阪本町レストランランドリエ等を経て、フランスリヨン・カンヌでの修行経験後、帰広。ミクニヒロシマにオープン時より携わる。

どう料理すれば素材本来の味に近づくか。

僕はいつも、そこを大切にしている。

その素材の「生まれた育ち」が気になり環境や生産者のことを知ってこそ素材本来の味が理解できるのだと思う。そして、素材本来の風味にできるだけ近づけるように料理する。



## 料理教室参加者募集!!

レッスン名	広島サマーモン1本を使い切る
レッスンタイプ	デモンストレーション型（実技なし） （講師による調理実演を見学後、お食事タイム）
開催日時	2016/5/20（金） 11:30 ~ 14:30
受付開始時間	11:00 ~
参加費用	8,000 円（材料費・税別）
お支払い方法	開催場所にて現金支払のみ
定員	12 名 ※定員になり次第終了致します。
持ち物	なし
参加条件	18 歳以上

## 料理教室メニュー

- ・広島サマーモンのカナッペ
- ・広島サマーモンの海水ジュレ寄せ
- ・広島サマーモンのカリカリ焼き

## 当日のお食事内容

レッスンでならったメニューとデザート自家製パン。食後のお飲み物をご用意いたします。

レストランシマムラ レスプリ・ド・ミクニ  
広島市中区上八丁堀4-1 アーバンビューグランドタワー12F  
TEL: 082-511-1618

レストランシマムラ レスプリ・ド・ミクニ <http://restaurant-shimamura.jp/>

広島サマーモン <http://www.hiroshimasuisan.co.jp/salmon/>

ぐるなびレストランシマムラ レスプリ・ド・ミクニ <http://r.gnavi.co.jp/hdynwn780000/>

ぐるなび クッキング