

鎌倉野菜&カジュアルイタリアン『SAKE bistro W』（霞が関）
「基本の Bistro 洋食お料理教室」6/20(土)開催のお知らせ！

ホテル・レストランの運営およびコンサルティングをおこなう株式会社フォーブス（代表取締役：松崎充宏）が運営する、鎌倉野菜&カジュアルイタリアンの『SAKE bistro W by 夢酒』（東京都千代田区霞が関3-2-6 東京倶楽部ビルディング霞ダイニング1F TEL：03-3501-1811）では、来る6月20日（土）に、～父の日応援企画！料理で感謝を伝えよう！～をテーマに料理教室を開催いたします。



【基本の Bistro 洋食お料理教室 概要】

父の日に日頃の感謝を美味しい料理という形で伝えてみませんか？
親子で参加して「一緒に楽しむ」というプレゼントもいいかもしれません。

<内容> 『SAKE bistro W by 夢酒』の料理長・高橋勇によるビストロ料理教室。ご家庭でも簡単に作れる逸品レシピのコツやポイントを、専属のシェフが丁寧に教えます。もちろんレシピ付きです。

<テーマ> 父の日応援企画！料理で感謝を伝えよう

<メニュー> ◆父の日応援レシピ1「白身魚のカルパッチョ ケッカソース」
：旬のトマトを使いさっぱりとしたソースで仕上げたカルパッチョです
◆父の日応援レシピ2「メカジキのソテー 粒マスタードソース」
：シンプルなメカジキのソテーにひと工夫
お肉にも応用できる粒マスタードソースを伝授いたします



<当日限定スペシャルコース> お料理レッスン後は、豪華なご馳走を飲み放題でお楽しみいただけます。



- ・アスパラ豆腐
 - ・白身魚のカルパッチョ
 - ・メカジキのソテー
 - ・蟹肉たっぷりカニコロッケ
 - ・和牛のローストビーフ 鎌倉野菜のサラダ仕立て
 - ・本日のパスタ
 - ・ドリンク飲み放題！
- プラス、なんと「獺祭」or「スパークリングワイン」も1杯つきます。

<開催日時> 平成27年6月20日(土)

<参加費> 4,000円(材料費・税込)

<開催場所> SAKE bistro W by 夢酒

<定員> 20名様まで
定員になり次第、締切とさせていただきますので、お早めにお申込みください。

<持ち物> 筆記用具

<その他> ・デモンストレーション型(シェフによる調理実演を見学)ですので、お料理に自信のない方でもお気軽にご参加いただけます。
・キャンセルの場合は、前日までに必ずご連絡ください。

<お申込み・お問い合わせ> TEL: 050-5518-7020

【SAKE bistro W by 夢酒 店舗概要】

“BISTRO”料理と日本酒のマリアージュ
日本の調味料と産地直送にこだわった日本のビストロ料理店

住所：東京都千代田区霞が関3-2-6
東京倶楽部ビルディング霞ダイニング1階
交通：地下鉄 虎ノ門駅5番出口 徒歩3分
地下鉄 溜池山王駅9番出口 徒歩7分
電話：03-3501-1811 店長：福島
営業時間：ランチ 月～金 11:00～14:00
ディナー 月～金 17:00～23:00
土 16:00～22:00

定休日：日・祝

席数：着席56名・立食65名

URL：http://musshu.jp/store/w_top.html



【この件に関する問合せ先】

(株)フォーブス 広報・宣伝担当 青木美幸

TEL 03-3292-8888 / MAIL aoki@hotelwing.co.jp

「SAKE bistro W by 夢酒」店長・福島 TEL 03-3501-1811