

—料理 Salon La Branche が得意とする、2つのオンライン料理教室— ワインを楽しむ料理教室、スープランチの料理教室を、ご用意しました！

●ワインを楽しむ料理教室／ワイン付き

ワインレストランを15年行ってきた実績から、ワインをより楽しめるメニューをご提案。ワインと料理のマリアージュを楽しむ、などお洒落な事もしていきたいと考えております。料理に合ったワインをチョイスし、送らせていただきます。どんなワインを選んだらいいかわからない、などの心配がいきりません。もちろんワインの解説付き。

レッスンは、実際にご家庭で作っていただく形になり、オンラインでつなぎご指導させていただきます。(実習型)こちらの特徴としては、実習後作ったものをお送りしたワインと共に楽しんでいただけます。土曜日の午後に行います。

3~4名様位の少人数で、失敗してもokな感じで、ゆるりとした講義を、心がけていきたいと思えます。(回数や時間等は、上記のピンク枠線と同じ)

1レッスン ¥6,000~ (お送りするワインによって価格が異なります)



●スープ&サラダの料理レッスン

1レッスン ¥3000

以前やっていたお店の「スープランチ」は大好評を頂いておりました。毎日、売り切れが出るほどの盛況ぶりで、お店は、女性たちで溢れておりました。その時お出ししていたスープメニューをご紹介します。季節の野菜をたっぷり使ったスープやサラダを中心に、レッスンを進めていきます。スープとサラダでダブルベジタブル！

野菜がこれでもかと摂れてびっくり！

野菜が美容などに良いのは、ご承知のとおりです。アンチエイジングやむくみの防止、美肌効果、肥満の防止効果など、野菜の様々な効果効能もご紹介していきます。

「野菜が残ってしまう」などのお困りにも、対応していきたいと思えます。

ちょっと手を加えて、もう一品副菜などを作りましょう。

こちらは、デモンストレーションのみのオンラインレッスン。後で、わからないところが、復習できるように動画を送らせていただきます。



スープランチの料理レッスン デモンストレーション型

○月に1~2回

○1時間~1時間30分の講義・実習

○1~3品を作ります

○動画で復習ができます



写真はイメージです