

「簡単・おしゃれな クリスマスお料理教室」

#おうちで楽しむ
#オーブン料理

ゼロ動線キッチンでお料理教室

2020年11月7日(土)

@トーヨーキッチンスタイル大阪ショールーム

トーヨーキッチンスタイル大阪ショールームでは芦屋・夙川で人気の料理サロン「ターブルドール」代表の三好万記子さんをお招きし、クリスマスにぴったりのおうちで手軽にできるフレンチ料理を教えてください。

ラグジュアリーな雰囲気の中、トーヨーキッチンスタイル最新のゼロ動線キッチンを使ったお料理教室を体験しませんか？



【イベント詳細】

□日時 2020年11月7日(土)

時間 ①11:00~14:00 ②17:00~20:00

□定員 各回6名

□開催場所

トーヨーキッチンスタイル 大阪ショールーム

□イベント内容

講師によるゼロ動線キッチンを使ったデモンストレーションを体感いただけます。

当日は世界最高峰のビルトイン機器メーカーであるGAGGENAUのオーブンを使い実際にお料理を作ります。

お料理作り体験と同時にGAGGENAUの魅力も体感できるイベントです。

※当日作るメニューは掲載写真とは異なります。

□持ち物 筆記用具、メモ

※マスクの着用をお願いいたします。

□会費

5,000円(税込) ※当日お支払い(現金のみ)

□お申込み

参加ご希望の方は下記お申込みフォームまたはお電話にてお申込み下さい。

Tel:06-6241-1040

講師:三好万記子 Makiko Miyoshi

料理サロン ターブルドール主宰
カフェ78Fuzuki Yaoka代表
㈱ターブルドール代表取締役

Table d'or



お申込みフォーム



パリに3年間滞在中、ル・コルドンブルーで本格フレンチを習得。
自宅で料理サロンを主宰するかたわら、各種パーティの企画・ケータリング・カフェプロデュースを請け負う。
2020年9月には兵庫県芦屋市にてレストランカフェ78Fuzuki Yaoka(文月八日)を開業。
美味しくて身体に優しくて創造的なお料理を次々と考案し、開業直後から予約が埋まる。
インテリアコーディネーターの資格を活かして創り出すテーブル空間のセンスの良さにも定評があり、ケータリングやカフェに活かされている。
ちなみに社名のTable d'orとはフランス語で「黄金の食卓」。大切な人たちと囲む食卓でのひとときが黄金に輝く幸せな時間でありますように、との思いが込められており、料理教室、ケータリング、カフェすべてにおいて会社の理念として貫かれている。

