



パラロシンクで イタリア家庭料理教室

“シェフが教える”

家庭で作る簡単美味しいアクアパッツァ

旬の魚とミニトマト、イタリアンパセリ、
EXオリーブオイルで美味しいアクアパッツァを
作ります。教室の後は、イタリアワイン、パンと
共に楽しみいただきます。



11.28 SAT

11:30 ~ 13:30

トーヨーキッチンスタイル名古屋ショールーム
名古屋市名東区一社2-21

参加費：7,000円 税込

持ち物：エプロン

[ご予約はこちら](#)



シェフ 永田 淳司 junji nagata

ニチエイ調理専門学校イタリア料理講師

10代の頃よりステーキハウス、ホテルなどで研鑽を積んだ後、1993年10月に覚王山にてイタリア料理店「月とスウィング」を開業。2010年に諸事情により閉店、以後数店舗で働き、数年前よりパーソナルシェフ、間借りレストランを始め、2025年3月より本郷にて15年ぶりに再び「月とスウィング」を開店して現在に至る。

トーヨーキッチンスタイル名古屋ショールーム

Tel: 052-709-1040 (担当: 森前)

Mail: nr-morimae@toyo1.toyokitchen.co.jp

営業時間 10:00 ~ 18:00 水曜定休

 **TOYO KITCHEN STYLE®**