



第7弾！いなだの三枚おろし
刺身、煮魚

平成29年3月5日(日)
割烹 ふくあろ 小黒文司



割烹 はりま屋
佐藤宗彦



古町花街 美食倶楽部

第7弾！料理教室開催

3/5(日) 13:30~16:30

クロスパル5階 ¥4,000(税込)



割烹 本陣
高橋 照夫



第8弾！乞うご期待！
平成29年4月16日(日)

クロスパルにいがた 13:30~

割烹 はりま屋
佐藤和彦



割烹 一醉
中川 晶太

第8弾！H29年4月16日(日)開催！

5月以降も、毎月1回、日曜日に開催予定！「古町さんぽ」HPにてご案内します！

※ 材料準備の都合上、開催日3日前からキャンセル料がかかりますので、ご了承ください。 ※ 最小参加人数は8名です。

第7弾：講師 / 割烹 ふくあろ 小黒 文司 氏

18歳から料理人の世界へ。三代目ふくあろの看板を守り、洋食から和食と幅広いレパートリーを持つ通称“兄ヤン”！
自分で魚をさばく事が少なくなった近頃、家庭で簡単にアレンジ料理を楽しんで欲しいと思い開催！

* 各自用意する物：エプロン、三角巾、お持ちかえりタッパー、筆記用具(クリップボードなど)

主催：古町花街千社札めぐり実行委員会

住所/中央区古町通9-1474-1

申込/ 070-5367-0358 電話受付時間/ 10:00~20:00

Mail: info@furumachi-kagai.info



古町さんぽ

検索

新潟県食文化創造都市推進プロジェクト