

KKR ホテル熊本

ロータスガーデン 中国料理長 兼行辰広の

中国料理教室

ご家庭で実践できる調理方法やポイントを
伝授します。

- 開催日：第一回
令和5年4月11日（火）
第二回
令和5年5月9日（火）

■開催時間：14:30～16:00
※受付開始 14:15～

■場所：KKR ホテル熊本

■受講料：3,500円 / 回

■受講人数：30名様
※定員になり次第締め切らせていただきます。

■お申込み方法
お申込み用QRコードからお申込みいただくか
下記のお問合せ先にお電話下さい。

お申込み用QRコード



メニュー

第一回

・干焼碧蝦仁
エビのチリソース



・鮮果炸奶捲
フルーツ入り
カスタードクリーム揚げ



第二回

・千島沙羅蝦
エビマヨサラダ



・油淋軟鶏腿
鶏もも肉の特製ソース



■当日のスケジュール

14:30～料理試食

まず、講習会でご説明するメニューを含めたランチを
ご試食して頂きます。

15:00～料理長による講習会

試食して頂いた中から料理長が皆様の前で実際に調理
し、美味しく出来上がるポイント等をご説明します。料
理長の手元はスクリーンに映し出されるので細かい動
作もご確認いただけます。

16:00 終了

■お問合せ先
KKR ホテル熊本 ロータスガーデン
〒860-0001 熊本市中央区千葉城町 3-31
☎096-355-7917 ※月曜日定休日
受付時間 11:30～19:00



講師
兼行辰広

経歴等

- ・青年調理士全日本中国料理
コンクール金賞・世界大会銀賞
- ・日本中国料理協会功績賞
- ・アーバンリゾーツ昭和の森料理長
- ・京鼎櫻料理長
- ・西武文理大学非常勤講師