

# ホルトホール大分キッチンスタジオ

## 春の料理教室



### 春の行楽・パーティーに！ 飾り巻き寿司教室

話題の飾り巻き寿司にチャレンジしてみませんか？  
可愛い巻き寿司は、行楽シーズンに大活躍間違いなし！初心者も大歓迎です！

3月8日(日) 10:00~13:00

メニュー：くまさん・チューリップ

講師：石井 久実先生

(日本デコずし協会マイスターインストラクター)

### 春のまんまる スイーツ教室

ホワイトデーに手作りスイーツ教室開催！  
大切なあの人に、プロに学ぶとっておきのスイーツを贈りませんか？

3月14日(土) 10:30~13:00

メニュー：ハートの桜ブッセ

講師：緒方 智子先生

(T's Kitchen cooking cafe)

### イタリアンチーズと ワインを楽しむ会

イタリアンシェフのデモンストレーションと、チーズ・ワインについてのお話しをお楽しみください。  
赤・白それぞれ2種類のワインをご用意しています。  
(対象：20歳以上の方)

3月16日(月) 19:00~22:00

メニュー：ゴルゴンゾーラチーズのクリームパンネ  
(デモンストレーションの後、調理実習あり)

講師：首藤 謙隆先生

(創作イタリアンCasa オーナーシェフ)

### 親子で楽しむ パン・お菓子教室

親子で楽しくパンとお菓子を手作りしませんか？  
お子さまに合わせた行程を行いますので、料理教室は初めて、というお子さまも大歓迎です。  
(対象：就学前のお子さま)

3月25日(水) 14:00~17:00

メニュー：ランチパン・たっぷりいちごのミルクゼリー

講師：浅野 智恵子先生(ノアのパン教室 講師)

受講料：各2,500円(食材費・税込) 申込方法：開催日の1週間前までに1階総合受付で受講料のお支払が必要です。

持ち物：エプロン・三角巾・ふきん1枚

お問合せ・お申込み：ホルトホール大分 総合事務室 097-576-8877