



第1回 オリーブオイルセミナー&イタリア人マンマの コラボレーションお料理教室@田園調布

土曜日の昼下がりに、本場イタリアのレシピとワインをお楽しみいただけるベリッシモ・スタイルのお料理教室を開催いたします。お料理デモンストレーションの前に、オリーブオイル・マスターの真島香織氏がオリーブオイルの美味しさと奥深さをセミナー形式で丁寧にレクチャーさせていただきます。セミナーの後はイタリア・ローマ近郊出身で日本在住7年のDanielaと料理研究家のMs.Yukoがマンマ直伝のレシピとワインを楽しく学べるお料理教室です。この機会に是非奥深いオリーブオイルの世界や本場の魅力的なイタリアの文化に触れてみては如何でしょう？

2017/5/27/土 12:00~15:00

会場：ベリッシモ

参加費：6500円(当日お支払いください)

※準備の都合上開催日のキャンセルのご連絡は3日前にお願いします



真島香織先生



ダニエラ・ピント先生



眞崎裕子先生



www.bellissimostyle.tokyo

Bellissimo
IMPORT&EXPORT
イタリア食材「ベリッシモ」

www.bellissimo.jp



menu

ANTIPASTO : BRUSCHETTA AL POMODORO、BRUSCHETTA DI MELANZANE
アンティパスト：ブルスケッタ二種

PRIMO PIATTO : SPAGHETTI ALLA PORTOFINO
プリモピアット：ポルトフィーノ風スパゲッティ

SECONDO PIATTO : PESCE SPADA GRATINATO AL FORNO
セコンドピアット：カジキマグロのパン粉焼き

CONTORNO : PEPERONI ALL'ACETO BALSAMICO
コントロール：パプリカのバルサミコ酢風味



◎申込方法

お電話・FAX・メールにてご予約承ります

[TEL] 03-5483-3020

[FAX] 03-5483-3021

[Mail] customer@bellissimo.jp

[担当] 眞崎、ダニエラ

Bellissimo
IMPORT&EXPORT
イタリア食材「ベリッシモ」

東京都世田谷区玉川田園調布

2-5-7 クニドス田園調布4F

[TEL] 03-5483-3020

