「第12回 フランス料理講習会」のご案内

クラブ・デュ・タスキドールの料理講習会を、大阪ガス・ハグミュージアムに て開催いたします。

今回は『ル ポンドシエル』のご出身のお二人にお願い致しました。ル ポンドシェルに務められて 32 年目の小楠シェフ。『ピエール・オルシ』『ル・グラン・ヴェフール』『ギィ・ラソゼ』のシェフ達からインスパイヤされた新たなルポンドシェルの小楠シェフの料理。

そして 1992 年に神戸でお店をオープンされて今やジビ工料理と言えば依田 英敏シェフ。クラシックなレシピを現代的に表現することをテーマに素材の恵 みを余すことなく引き出す依田シェフのこだわりの料理をそれぞれのお二人か ら多くの学びを得たいと思います。

この機会に是非、ご参加頂けますようお願い申し上げます。





料理講習会

日時 2026年2月9日 月曜日 13:00~16:30(12:30受付開始)

会場 大阪ガス 大阪ガス・ハグミュージアム

大阪市西区千代崎3丁目南2-59

講師 依田 英敏氏 (ルセット オーナーシェフ)

小楠 修氏 (ル ポンドシェル 取締役総料理長)

参加費 4,000円 (試食あり)

定員 80 名様 (先着順)

クラブ・デュ・タスキドールのホームページからお申込下さい。 お申し込みはこちら:https://forms.gle/XYQsVhneHp4xJPm5A

