

名店のプロから学ぶ シェフ



Gravita 平木正人先生

厳選素材を美味しく提供するお店として多くのファンから愛されている
イタリア料理『グラヴィータ』平木シェフのレッスンです。
夏のイタリア料理をご紹介します。

MENU

- ・前菜・
トウモロコシの冷たいポタージュ
- ・パスタ・
桃とトマトの冷製カップリーニ
- ・メイン・
豚もも肉のロースト 夏野菜のカポナータ添え
- ・デザート・
チョコレートブラウニー

※イメージ写真（内容は変更になる場合あり）



8/5 [Tue.]

10:30~14:00 (終了予定)

お申し込み・キャンセル期限: 7/29

レッスンの詳細
ご予約はこちら
※要・会員登録(無料)

