

マイレッスンの様子(5月・魚クッキング)



2025.5.9

※マイレッスンは和食をテーマにしております。

※魚一尾を卸してもらい、和食料理を2~3人分仕上げるスタイルです。

■ 料金は¥4,000円 (1部10時~・2部13時~)

10:00・13:00~先ず今回は鯖を卸して。



・松正水産の魚介類



・野口青果の筍



・仕上がりはこんな感じです※写真は今回の盛り付け例。(1人3人前の仕上げ)



・深川飯、鯖の梅煮・名残り筍・蕨と黄身煮。



市場で買い物したり、食事が出来る楽しいひと時を体験してみませんか？

東部市場では、関連事業所棟

市場の食堂(写真右)を一般の人でも利用できます。

次回6月12日 木曜日 さごしです。

