

KKR ホテル熊本

ロータスガーデン 中国料理長 兼行辰広の

中国料理教室

ご家庭で実践できる調理方法や
ポイントを伝授します

令和6年度 第9回

開催日：令和7年 1月21日 (火)

開催時間：14：30～16：00

※受付開始 14：15～

場 所：KKR ホテル熊本

受講料：3,500 円

受講人数：30 名様

※定員になり次第締め切らせていただきます

男女問わず、お一人でも複数人でも大歓迎です！

お申込み方法

QRコードからのお申込み、
又は下記のお問合せ先に
ご連絡ください。



お申込み用 QR

当日のスケジュール

14:30～ 食事

講習会でご説明するメニューを含めたランチを
ご試食していただきます。

15:00～ 料理長による講習

料理長が皆様の前で実際に調理し、
美味しくできるポイント等を説明します。
料理長の手元をスクリーンに映し出します。

～ 16:00 終了予定

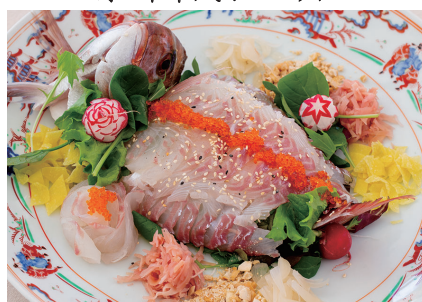
お問合せ先

KKR ホテル熊本 ロータスガーデン
☎096-355-7917 ※月曜日定休日
受付時間 11：30～19：00

メニュー

鳳城鯛魚滑

- 鯛の中華風カルパッチョ -



荷葉蒸炒飯

- 鮭ととびこの炒飯 -



※写真はイメージです



講師

兼行辰広

経歴等

- ・青年調理士全日本中国料理
コンクール金賞・世界大会銀賞
- ・日本中国料理協会功績賞
- ・アーバンリゾート昭和の森料理長
- ・京鼎櫻料理長
- ・西武文理大学非常勤講師
- ・国立病院機構熊本医療センター
にて料理監修
- ・常盤学園シェフパティシエ学院
中国料理 非常勤講師