

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10回

開催日：令和7年2月18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

香港炒麵
- 香港風焼きそば -



家郷腐皮捲
- 五日湯葉巻き揚げ -



※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
- ・アーバンリゾーツ昭和の森料理長
- ・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