

パル法円坂 vs 梅と桜

和vs洋 焼酎講座



3 月の食と文化の講習会は、幅広く人気の「焼酎」をテーマに開催します。特に今回は、「パル法円坂」と共に難波宮・大阪城連携協定（NPP）の加盟店である「割烹日和 梅と桜」がそれぞれ趣向を凝らした内容の講座を開催します。ぜひ、皆様でお誘い合わせの上、ご参加下さい。

☆ パル法円坂 ☆

九州産食材のフレンチと焼酎

「焼酎と料理の相性」に着目し、料理の特性に合わせた焼酎の選び方、さらに焼酎を使って出来る料理を学びます。

お料理は九州産の食材をふんだんに使用したパル法円坂特製オリジナルフランス料理フルコースをご用意し、それぞれの料理に合わせた焼酎をお楽しみいただきます。

日 時：平成 26 年 3 月 14 日（金）
18：30～20：30

場 所：パル法円坂

定 員：20 名

申込締切：3 月 7 日（金）

★ 割烹日和 梅と桜 ★

祝 和食「世界遺産」登録

和食がユネスコ無形文化遺産に登録されました。今回はこの和食を焼酎で楽しみます。店名の「梅と桜」という言葉からも分かるように、新鮮で旬の有機野菜や海鮮を中心に、丁寧にしつらえられた本格的な割烹コースと、お料理それぞれに合わせた焼酎を楽しみます。

日 時：平成 26 年 3 月 29 日（土）
13：00～15：00

場 所：割烹日和 梅と桜（JR 森ノ宮駅前）

定 員：20 名

申込締切：3 月 20 日（木）

参加費 4,800 円

申込方法 下記宛先まで、FAX・郵送・E メール等にてお申し込み下さい。予約が成立した方に、振込み口座・振込み期限を記載した予約確認書を送付します。複数人のお申込みの場合は申込書に代表者を明記してください。予約確認書は 1 グループ 1 枚の発行となります。（※どちらの講座も定員になり次第締め切ります。）

主催 財団法人 大阪市教員会館
協賛 アサヒビール株式会社

焼酎講座申込書

切り取り

平成 26 年 月 日

パル法円坂企画 3/14（ ）・梅と桜企画 3/29（ ） ←ご参加される方に必ず〇を。（両方のお申込でも可）

氏 名	所 属（区名）	緊急連絡先（自宅・携帯電話）
	（ 区）	
	（ 区）	
	（ 区）	

計 名

代表者名

お品書き

パル法円坂

九州産食材のフレンチと焼 酎

3月14日（金）18：30

博多地鶏のガランティノーグリーンリーフノアゼット風味

彩り野菜を地鶏で巻いて蒸した一品です。

【焼酎】吟麗玄海<麦焼酎>

さつま芋のポタージュ カプチーノ仕立て

ミルクの泡を浮かべた甘みとコクのあるさつま芋のスープです。

【焼酎】さつま司 白麴仕込み<芋焼酎>

宮崎産サワラフィレときのこの包み焼き 柚子胡椒風味のバターソース

きのこのソテーとマッシュ芋をませた具にサワラフィレをのせて
焼き上げました。柚子風味のバターソースがかかります。

【焼酎】綺羅麦<麦焼酎>

【焼酎】九兵衛<芋焼酎>

鹿児島産黒毛豚肩ロースのロースト 菜の花ソース

低温でじっくり火を通したやわらかな黒毛豚肉に菜の花のソース

さつま司 黒麴仕込み<芋焼酎>

薩摩焼酎のマチェドニアフルーツ

季節のフルーツで仕上げたデザートの上に焼酎のジュレをのせました。



梅と桜

祝 和食「世界遺産」登録

3月29日（土）13：00

わけぎとクジラベーコンの自家製ゆず胡椒酢味噌和え ／珍味お豆腐／塩豚

【焼酎】長期調和熟成麦焼酎 千年華<麦焼酎>

知覧鶏と春野菜のスープ蒸し

【焼酎】長期樽貯蔵麦焼酎 穂の舞<麦焼酎>

鯛の昆布締め～いり焼酎～蒸し鮑の肝醤油

【焼酎】吟麗玄海<麦焼酎>

松波キャベツの角煮ロールキャベツ

【焼酎】さつま司黒麴仕込<芋焼酎>

合鴨と新玉ねぎの葱間風陶板焼き

【焼酎】さつま司黄麴仕込み<芋焼酎>

有機野菜のスティック麦豚味噌添え

【焼酎】薩摩こく紫<芋焼酎>

辛子レンコン

【焼酎】大地の穰<麦焼酎>

辛味大根そば

【焼酎】そば焼酎玄庵
<そば焼酎>

丸十プリン

【焼酎】とんぼの昼寝
<麦芋焼酎>



※食材の入荷の関係で内容が一部変更になることがあります。

※事務局の指示に従わず講習会の趣旨を逸脱して、飲料をお求めの方はご遠慮ください。