



(公社)日本職業調理士協会

日本料理セミナー



神楽坂 久露葉亭 料理長 赤松 優介

1982年生まれ、愛媛県出身。上京後、都内の和食店や寿司店で経験を積み、【神楽坂 久露葉亭】のオープンに合わせて料理長に。季節感あふれる料理を提供するとともに、大切なゲストの笑顔のためにおいしい料理と心地よい接客を心がけている。

講師：赤松 優介 先生

(神楽坂久露葉亭 / 東京調友会倶楽部)

日時：2024年6月8日(土)

午前10時~11時00分

会場：武蔵野調理師専門学校

東京都豊島区南池袋 3-12-5

受講料：会員 1,000円 / 一般 1,500円

※調理師学校生は無料



神楽坂 久露葉亭 (東京・神楽坂)

神楽坂路地裏に佇むうどんと酒肴の店

路地裏に隠れた古民家で職人が探求した自慢のうどんと正統派和食を堪能

神楽坂の路地裏にひっそりと佇む【神楽坂 久露葉亭】。小粒な白暖簾をくぐると、ほっと心が落ち着く和の空間が広がります。清潔感のある畳敷きの店内にはカウンター席やテーブル席、ゆったりくつろげる個室があり、おいしい料理やお酒を心ゆくまで満喫できます。国産の小麦粉を使用した香り高い『自家製うどん』。旬の食材を使った『天ぷら』や『前菜白木盛り』、お酒のメニューも充実していて、季節ごとの日本酒に出合えるのも楽しみの一つ。気兼ねな会食から接待・宴会などシーンに合わせて利用でき、また足を運びたくなるお店です。



セミナーについて

申込み・問い合わせ

(公社) 日本職業調理士協会 (TEL 03-5285-0271)

