

SAKAITAKAYUKI KNIFE GALLERY EVENT

☆江戸前 手打蕎麦・賞味の会

日時 2024年03月02日(土) AM 11:00~14:00 (先着お申込み16名)

ギャラリー会員様価格 ¥4,000- / 非会員様価格 ¥7,000-

ミシュラン四店舗輩出

築地そばアカデミー・学長 井上明氏

プロフィール

本格的な手打ちそばと和食も習える教室を主宰。

確かな理論に基づいた、親身の技術指導。

築地で蕎麦と和食をきわめてください。

プロフェッショナルから、はじめての方まであなたのお望みに
ぴったりの、蕎麦と和食の豊富なクラスを開講しています。

メニュー予定

蕎麦 | 2023年産・茨城・常陸秋ソバ

配合 | 九一(蕎麦9割、繋ぎ小麦粉1割)

切り | 井上明デザイン・青木刃物謹製・豹型青一尺一包丁

- もり汁 | 紀州湯浅でまれ、銚子にくだった江戸前の濃口醤油と味醂をベースにした粋なつゆ
- つけ鴨 | 寒い日に嬉しいリッチな鴨汁を、きりっと打ち上げたようすの良い蕎麦を手練ってください
- あて各種 | 蕎麦前(日本酒のことを蕎麦屋ではこう呼びます)にあうさまざまなおつまみ



築地アカデミー

〒104-0043 東京都中央区湊3-18-14 ハイonz湊004

TEL 0538-37-0009

皆様のご参加心よりお待ちしております。

ご予約・お問合せは下記まで。

〒大阪府堺市堺区車之町2-2-22 1F

担当 曾木

TEL 072-205-0450

※写真は当日メニューとは異なります。

