

2025

創作料理

Maison HANZOYA

お料理セミナー



入門クラス

本やSNSではわからない、切り方や食材の種類や旬など、基礎的な知識や盛り付けのテクニックなどについて、シェフが調理のポイントを聞いた後、レシピ料理を食べて最後におさらいをします。ご家庭でも作れるビギナー向けの料理を中心に学び、日々のお食事を華やかにします。

※参加人数1名様～

開催日時

入門クラス 第2木曜日 11:00～15:00 (受付10:30～)

セミナー内容

年10回、毎月2回開催

年齢や性別を問わず、どなたでも楽しく学べるお料理セミナーです。
※セミナーは年5回～受講可能になります。単発受講はお受けしておりません。

ご費用

入門クラス：7.920円 (本価格7.200円) 税込
(お料理2品、焼菓子 ハーブティー)

お料理詳細：2025年度 (入門クラス / おもてなしクラス) ※別紙参照

ご精算について

ご当日セミナー開催前にご精算をお願いいたします。
※お支払い方法は (現金・クレジットカード) よりお選び頂けます。



料理セミナーの特徴と特典

特徴

- ① テーマ食材に合わせたレシピを2品 (自然味、素材感、取り合わせ)、作りながらポイントなどについてご説明をいたします。
- ② シェフ加藤が各産地を巡り、感動した産地の食材を使用した料理となるので、素材の流通や産地のことなど、生産している背景や特徴 (旬、選び方、調理のポイント) についても詳しくご説明をいたします。

セミナー会員特典

- ① 一般的には購入困難な食材の購入 (グラム単位) が可能です。(例:調味料、フォアグラ (50g~)、トリュフ (10g~)、キャビア (10g~)、ジビエ、生クリーム、粉類、お野菜、特殊鮮魚類、キノコ類、ハーブ類、自家製ベーコン (500g~)、各種ソース出汁類 (100cc~) など)
- ② レストランご利用時、会員特別割引 (1,000円) 全てのコース対象。※テラスでのご飲食、イベント時は対象外です。

セミナーご予約について

セミナーお申込み方法

- ① 創作料理 Maison HANZOYA ホームページのお料理セミナー (バナー) より
- ② お電話 (045-434-8989) より

上記の、どちらかより、ご希望のセミナー開催日のお申し込みをお願いいたします。

《セミナーご予約のキャンセルについて》

7日前を過ぎてのキャンセルは総額の50%

3日前を過ぎてのキャンセルは総額の80%

1日前又は、ご当日のキャンセルは総額の100%のご費用をキャンセル費用として頂戴いたします。

※セミナーご予約の日程変更についても、上記キャンセル対応同様とさせていただきます。

※セミナー参加の際、ご用意をお願いいたします。



1 レシピのポイント
についての説明



2 料理を楽しむ



3 おさらい

年間スケジュール

2/13 (木)

野菜料理 ①

- ・春野菜のバーニャカウダ
- ・白菜のブレゼ



3/13 (木)

お肉類 ①

- ・若鳥のディアブル風
- ・ローストポーク



4/10 (木)

魚介類 ①

- ・アサリと春野菜のナージュ
- ・メバルのポワレ

5/8 (木)

ソース ①

- ・シャリアピンソース
- ・ソース ポロネーゼ



6/12 (木)

野菜料理 ②

- ・Gアスパラと茸のフリカッセ
- ・パプリカ



7/10 (木)

ソース ②

- ・ソースクレソニエール
- ・ソースポワヴル

8/14 (木)

定番

- ・クロックムッシュー
- ・オニオングラタンスープ

9/11 (木)

旬

- ・茄子のグラッセ
- ・キノコと帆立貝のグラタン仕立て



10/9 (木)

肉料理 ②

- ・牛肉のタタキ風 茄子と生姜ソース添え
- ・ポトフー



11/13 (木)

魚介類 ②

- ・鯖とトマトのタルト仕立て
- ・ブリ大根



※天候などの理由により食材の内容が変更になり場合がございます。

2025

創作料理

Maison HANZOYA

お料理セミナー

おもてなしクラス

レストランの料理をご自身で作れるようになります。
少し上級向けの料理を中心に、基礎知識とテクニックを複合的に応用した、おもてなし料理を実際に厨房に入って学びます。
ご友人やご家族の特別な日のお食事をより華やかにします。
※参加人数1名様～最大10名様

開催日時

おもてなしクラス 第4木曜日12:00～16:00 (受付11:30～)

セミナー内容

年10回、毎月2回開催

年齢や性別を問わず、どなたでも楽しく学べるお料理セミナーです。
※セミナーは年5回～受講可能になります。単発受講はお受けしていません。

ご費用

おもてなしクラス：10,780円 (本価格9,800円) 税込
(お料理2品、焼菓子 ハーブティー)

お料理詳細：2025年度 (入門クラス / おもてなしクラス) ※別紙参照

ご精算について

ご当日セミナー開催前にご精算をお願いいたします。
※お支払い方法は (現金・クレジットカード) よりお選び頂けます。

料理セミナーの特徴と特典

特徴

- ①テーマ食材に合わせたレシピを2品 (自然味、素材感、取り合わせ)、作りながらポイントなどについてご説明をいたします。
- ②シェフ加藤が各産地を巡り、感動した産地の食材を使用した料理となるので、素材の流通や産地のことなど、生産している背景や特徴 (旬、選び方、調理のポイント) についても詳しくご説明をいたします。

セミナー会員特典

- ①一般的には購入困難な食材の購入 (グラム単位) が可能です。(例:調味料、フォアグラ (50g~)、トリュフ (10g~)、キャビア (10g~)、ジビエ、生クリーム、粉類、お野菜、特殊鮮魚類、キノコ類、ハーブ類、自家製ベーコン (500g~)、各種ソース出汁類 (100cc~) など)
- ②レストランご利用時、会員特別割引 (1,000円) 全てのコース対象。※テラスでのご飲食、イベント時は対象外です。

セミナーご予約について

セミナーお申込み方法

- ①創作料理 Maison HANZOYA ホームページのお料理セミナー (パナー) より
- ②お電話 (045-434-8989) より

上記の、どちらかより、ご希望のセミナー開催日のお申し込みをお願いいたします。

《セミナーご予約のキャンセルについて》

7日前を過ぎてのキャンセルは総額の50%






3日前を過ぎてのキャンセルは総額の80%

1日前又は、ご当日のキャンセルは総額の100%のご費用をキャンセル費用として頂戴いたします。

※セミナーご予約の日程変更についても、上記キャンセル対応同様とさせていただきます。



おもてなしクラス セミナーの流れ


 <p>1 エプロンを 着けて頂きます</p> <p>持ち物</p> <p>エプロン・筆記用具</p> <p>※セミナー参加の際、 ご用意をお願いいたします。</p>	 <p>2 当日のレシピ(資料有り) についてご説明をいたします</p>	 <p>3 2品の レシピを作ります</p> <p>※内容によりお品数が増える場合が 御座います。(料金は変わりません) ※当セミナーでは、1品ずつ作りますが、 レシピの内容により2品を同時に 作る場合がございます。</p>	 <p>4 試食</p> <p>お料理が完成次第、順次サロンへ 移動して2〜3名様ごとのテーブル で試食をしていただきます。</p>	 <p>5 おさらい</p> <p>2品目のお料理の試食後に焼菓子 とハーブティーをお召し上がりにな っていただきながら、本日のふりか えり(作り方のポイント、食材や調味 料等)をいたします。</p>
---	--	--	--	--

年間スケジュール



2/27 (木) **肉料理 ①**

- ・豚肉のリエット
- ・鴨モモ肉のコンフィ



3/27 (木) **魚介類 ①**


- ・白魚とセリのリゾット
- ・サクラムスの低温調理

4/24 (木) **野菜料理 ①**

- ・山菜のマリネ
- ・筍のロースト


5/22 (木) **ソース ①**

- ・ソースケッパー
- ・ソースビガラード



6/26 (木) **定番**

- ・鶏バスケーズ フォアグラのコンフィ
- ・セミドライフルーツ
- ・シューファルシー



7/24 (木) **ソース ②**


- ・ソース ランティーク
- ・シャリキュティエール

8/28 (木) **魚介類 ②**

- ・オマール海老と白桃のスープ仕立て
- ・カマスと茄子のロースト 帆立貝のジュ


9/25 (木) **旬**

- ・鰹と蕎麦の実のタルタル仕立て
- ・松茸の土瓶蒸し風 和牛のポシェ添え




10/23 (木) **野菜料理 ②**

- ・カブのブランマンジェトリュフ風味
- ・和栗と茸のフリカッセ



11/27 (木) **肉料理 ②**

- ・ヴァルサミコソース フォアグラのパワレ
- ・百合根とトリュフ
- ・オッソブーコ



※天候などの理由により食材の内容が変更になり場合がございます。



創作料理 Maison HANZOYA

〒222-0032 横浜市港北区大豆戸町1149 ☎ 045-434-8989

営業時間：レストラン(ランチ)12:00-14:00(ディナー)17:00-20:00 LO ※完全予約制
テラス(ランチ)12:00-14:00(ディナー)17:00-21:00 19:00 LO ※完全予約制