

<ギリシャプラザ主催>

ギリシャ・クッキング・レッスン

地中海ダイエットが生まれた国から、色彩豊かで身体にやさしい食事をお届けします。

日本で桜が咲く頃、ギリシャでは街路樹のオレンジの花の香りが漂います。

ギリシャプラザの春のクッキング・レッスンでは、
皆様のリクエストにお応えし、シーフードをメインに、
白ワインにぴったりな、ステリオスさん厳選の3品をお届けします。

ぜひ皆様お誘いあわせの上、どうぞお気軽にご参加ください。

<メニュー>

- ・ バカリアオス・メ・スコルダリア（鱈のフライ
ニンニクたっぷりのポテトピュレ添え）
- ・ サラシノ・ユベチ（米状パスタのシーフード トマトソース）
- ・ サラタ・メ・スパナーキ・マルーリ・ケ・フラウレス
（フレッシュほうれん草とストロベリーサラダ）



開催日時: 2016年4月16日（土） **終了しました**

11:00 - 14:00

※実技形式のレッスンです。

会場: レンタル・キッチン・スペース

「Patia」新御茶ノ水

※前回と場所が変わりました！ご注意ください。

東京都千代田区駿河台3-1-1

大雅ビル6F（千代田線新御茶ノ水B3a 出口すぐ）

会費: 6,000円(材料費、税込)

お申込み方法: matsushita-k@e-girisha.jp宛に、

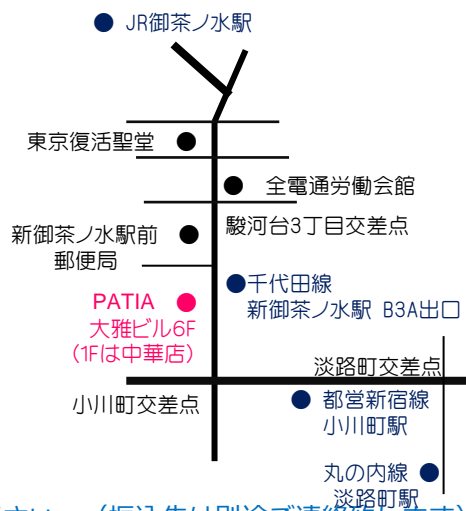
お名前、参加人数をご連絡の上、会費をお振込み下さい。（振込先は別途ご連絡致します）

※ 尚、人数に限り（20名）がございますので、お早めにお申し込み下さい。

※ また当日ご希望の方は、試食の際、ギリシャワインもお楽しみいただけます(有料)。

お問い合わせ: ギリシャプラザ 担当: 松下

e-mail: matsushita-k@e-girisha.jp



<about Stelios Prezerakos >

ステリオス・プレゼラコス。

ギリシャ、アテネ市生まれ。2013年来日。

曾祖母仕込みの伝統的ギリシャ料理から、地中海フュージョン料理まで
レシピは幅広い。大きなキッチン併設した自宅は彼の料理目当ての
ギリシャ人、日本人でいつも賑わっている。

最近のギリシャヨーグルト・ブームに際しても、日本での数少ない
ギリシャ料理人として、TV番組やウェブサイトで本場のヨーグルト料理を
紹介している。

