

# CASTOR

2018 秋冬イベント

## チキンカレーの会

9月14日(金)15:00/19:00

9月15日(土)15:00/19:00

カストール特製のスパイスがたっぷりチキンカレーを作るクラス。スパイシーで鶏胸肉を使ったさらっとしたカレー。病みつきになります。

レッスン代：¥9000(食事、カレー(4人前)2パックお持ち帰り)

## マスタードの会

10月19日(金) 15:00/19:00

10月20日(土) 15:00/19:00

シェフ直伝ステーキの焼き方レクチャー。マスタードシードをふやかし、ペースト状にします。それを瓶詰めして、お持ち帰り! さらに、どんなお肉でも実践できる!ステーキ肉の美味しい焼き方をレクチャー。各自で焼き上げたステーキを手作りマスタードと一緒に食事!

レッスン代：¥6500(食事、マスタード2瓶お持ち帰り)

## 秋リンゴの会

10月27日(土) 15:00/19:00

10月28日(日) 11:00/15:00

旬のリンゴでタルトタタンを作るクラス。時間をかけてカラメルと一緒に焼いたリンゴに、練りパイ生地を載せて焼くタルト。パイにリンゴのおいしさをぎゅっと染み込ませたタルト。

レッスン代：¥9000(試食、タルトタタン1台お持ち帰り)

## ポークハムの会

11月22日(木)15:00

11月23日(金)11:00/15:00

豚モモ肉を紐で巻き、香草と塩漬し、低温でじっくりと火を入れていきます。ナチュラルな豚の旨味が感じられるハムでサンドイッチはいかがですか。

レッスン代：¥9000(試食、ハムひと塊りお持ち帰り)

## 食材マスターになれるシェフクラス

シェフが食材の扱い方を丁寧に教える実践タイプのクラス。

①丸鶏をさばく

②ミートパイ

シェフ黄金比のミートフィリングをパイシートでつつんで焼き上げます。

11月1日(木)15:00/19:00

11月2日(金)15:00/19:00

11月3日(土)19:00

レッスン代：¥9000 (食事、1台お持ち帰り)

③季節の魚をさばく 2月

④ホワイトアスパラガス 5月

お問い合わせ:

**03-3409-1512(火曜～土曜)**

**/castor@2castor.com**

住所:107-0062

東京都港区南青山6-13-5

ポルトポヌール203号

Facebook:RestaurantCastor

WEB : <http://2castor.com>