

# CASTOR

2018 春夏イベント

## さんしょの会

5月31日(木)15:00/19:00

6月1日 11:00/15:00 / 6月2日 11:00

和歌山県産ぶどう山椒農園さんから直送してもらい、一緒に山椒を枝から取り、ちりめん山椒と山椒醤油を作ります。大変な作業もみんなでやると楽しい手仕事。

レッスン代：¥10000(食事、ちりめん山椒、山椒醤油 お持ち帰り)

## キッシュの会

6月14/15日 15:00/19:00 / 16日 15:00

大人気だったカストールのキッシュを1台作って持って帰れるクラス。持ち寄りにぴったり。高さのある台にたっぷりの具材と卵液が入るふわふわなキッシュです。

レッスン代：¥7500(試食、1台お持ち帰り)

## あんずの会

7月6日(金)15:00/19:00 / 7日 11:00

7月8日 11:00/15:00

長野 北原農園さんの美味しいあんずを私たちが取りに行ってきます。生で食べても美味しいあんずでジャムとコンポートと一緒に作ります。

レッスン代：¥9000(食事、ジャムとコンポート、あんず2キロお持ち帰り)

## バジルの会

7月12/13日 15:00/19:00 / 14日 11:00

長島農園さんの香りと味が抜群のバジル。たっぷりを使い、バジルの旨味を閉じ込めたペーストを作ります

レッスン代：¥6500(食事、ペースト約1年分お持ち帰り)

## ももの会

7月20/21日 15:00/19:00 / 22日 11:00/15:00

山梨、青柳農園さんは木でギリギリまで成長させた本当に美味しい白桃とネクタリン。

香りと味をストレートに感じるフレッシュタルトを各自作ります。

レッスン代：¥9000(試食、桃のタルト、ももお持ち帰り)

## ベーコンの会

8月30/31日 11:00/15:00/19:00 / 9月1日 11:00

カナダ産豚バラを大胆に1キロの塊をを塩漬け、乾燥、スモーク。お肉本来の味が凝縮し、本物のベーコン作り。

レッスン代：¥10000(食事、1キロベーコン配送送料 込み)

## 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。 男性クラス有り

①丸鶏さばく (鶏とジャガイモのオーブン焼き)

8月10日 15:00/19:00Men's only / 11日 11:00

②ミートパイ 11月

③季節の魚さばく 2月

④ホワイトアスパラガス 5月

レッスン代：¥9000(食事、食材お持ち帰り)

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