

パリ在住のフランス料理研究家 上野万梨子さんの Mariko流パンと料理のマリアージュ

フランスに魅せられて1991年からパリに暮らし、日本とフランスの食と暮らしの文化交流でもご活躍の料理研究家 上野万梨子さん。広島アンデルセンのリニューアル後はじめてのお食事会です。世界のあらゆる味覚が出会う街、パリに暮らしてこそ生まれたレシピや素敵な暮らしの物語に触れながら、“Mariko流レシピ”やおもてなしのアイデアを教えてください。



上野万梨子 Mariko Ueno

東京生まれ。パリのル・コルドン・ブルーで学び、1977年より自宅にて料理教室を始める。重厚だったイメージのフランス料理を日本の家庭に広めた功績は大きい。1991年パリに拠点を移し、フランスの食と生活文化に関わる取材や執筆、イベント企画で活躍。広島アンデルセンでは長きにわたり講師をつとめる。近著には「アペロでパリをつまみ食い」(光文社)、「ストウプでフランス家庭料理」初の書き下ろしエッセイ「パリのしあわせスープ 私のフランス物語」(ともに世界文化社)、本年3月には「Mariko食堂 ごちゃまぜパリ風レシピ」(扶桑社)を出版。パリに暮らしてこそ生まれた様々な風味が調和する自由な発想のMariko流レシピや情報が満載。

写真協力/扶桑社「Mariko食堂 ごちゃまぜパリ風レシピ」撮影/竹内章雄

ANDERSEN
HIROSHIMA

9/26 Thu

～Table d'hôte～

上野万梨子さんのテーブルへ、ようこそ

フランス流の民宿Chambre d'hôte(シャンプル・ドート)で、宿泊客皆と一緒に大きなテーブルを囲んで楽しむ食事を「Table d'hôte(テーブル・ドート=主人の食卓)」といいます。テーブル・ドートの魅力は、一期一会のその日に顔を合わせた人たちと共に、宿の主人心づくしの料理をひとつのテーブルを囲んで楽しむこと。今日は、上野万梨子さんのおもてなし料理を共に味わう体験を共有し、フランスの日々の料理や、万梨子さんが愛するパリの暮らしのお話をうかがいながら過ごす特別なディナーです。一日限定の上野万梨子さんのテーブルでみなさまをお待ちしております。

[日 時] 2024年9月26日(木) 18:30 ～ 20:30
[会 場] 広島アンデルセン4F デンマークルーム
[定 員] 20名様 ※要予約
[料 金] おひとり様 15,000円

Menu

チーズとドライパイン、カモミールのおつまみトースト
サバのスモークとクリームチーズのタルチナード
トマトの冷製スープ ポテトとバタークルトン添え
Mariko特製 ちらしずし風クスクスのWA-fumiタブレ
牛ボツ肉のすき焼き風味カラメリゼ
ボツフイヨンと山椒のソース
ブラン・マンジェ 無花果と巨峰、小豆のソース

9/27 Fri

～ クッキングライブ&パンを楽しむ料理の会 ～

パリのキッチンから、パンと料理のマリアージュ

上野万梨子さんおすすめの作り置きしておくといソースやエビスリーを使ったカジュアルなレシピ、そしてひと鍋でガルニチュールとソースが一度にできる「ガルニソース」などを、音や香りを味わいながらのキッチンライブスタイルでご紹介。家庭料理ならではのスマートな料理法として教えていただきます。クッキングライブの後は、上野万梨子さんとおしゃべりしながらゆっくりとお食事をお楽しみください。

[日 時] 2024年9月27日(金) 11:30 ～ 14:00
[会 場] 広島アンデルセン5F スカンジナビアホール
[定 員] 40名様 ※要予約
[料 金] おひとり様 12,000円

Menu

アミューズ 3種

ヤリイカのボワレ プロヴァンス風パン粉のふりかけと

ジャガイモとワカメ、デルのサラダ
エストラゴン&エシャロットのビネガーで

ローズマリー風味の焼きソーセージ
トマトと赤パブリカのケチャップソースで

白身魚のボワレ かぼちゃとトマトのガルニソース

炒めたまねぎと
ジャンピニョンの赤ワインガルニソースとゆで卵

クロワッサンのサバラン風
ベリーとシャンティを添えて

INFORMATION

ご予約・お問い合わせは、広島アンデルセンのWEBまたはお電話にて承ります。

電話 (082) 247-2403 (代) 受付時間 10:00~19:00



ご予約は、こちら

表示価格は、税込価格です。

ANDERSEN
HIROSHIMA



最新情報は公式WEBサイトやSNSで
随时お届けします。



広島アンデルセン

〒730-0035 広島市中区本通7-1 電話 (082) 247-2403 (代)

公式WEBサイト: www.andersen.co.jp/hiroshima/