

シェフの特別レシピが実演付きで見られる
2019年9月9日（月）

中国料理「故宮」料理長・王憲生のクッキングクラス開催

ウェスティンホテル大阪（大阪市北区／総支配人：森田雅実）では、9月9日（月）に、直営レストラン中国料理「故宮」にて料理長・王憲生がご家庭でもできる本格中国料理のレシピを、実演を交えながらお伝えする「クッキングクラス」を開催いたします。

クッキングクラスでは、この日のためにご用意する2品の特別レシピを料理長自らお客様の目の前で実演し、お伝えいたします。

その後、ご紹介した2品のお料理を含めた特別ランチコースをご堪能いただきます。

低塩・低糖・低油で、美味しく、体に優しい中国料理をコンセプトとした王憲生の料理を“学び”“味わう”、年に1度の特別イベントです。



※写真はイメージです。

- 【名称】 料理長・王憲生のクッキングクラス
- 【場所】 中国料理「故宮」（ウェスティンホテル大阪3階）
- 【日時】 2019年9月9日（月） 12:00～14:30
- 【価格】 15,000円 2品のレシピのご紹介と実演・特別ランチコース（全7品）を含む
※税金・サービス料を含む
- 【定員】 40名 ※定員になり次第締め切りとさせていただきます
- 【ご予約】 06-6440-1065（直通）

〈本件に関するお問い合わせ先〉

ウェスティンホテル大阪 企画広報課 石川浩代

〒531-0076 大阪市北区大淀中1丁目1番20号

TEL:06-6440-1033 FAX:06-6440-1208

e-mail:pressrelease@westinosaka.com www.westin-osaka.co.jp