

6月の

彩菜みまさかの新鮮素材を楽しむ

うららのランチ de Vol.9

ミニレッスン

パリで修行された料理研究家・坂口うららさんの素敵なランチが彩菜みまさかに登場！！
ご家庭でも手軽に作れるメニューのお得なミニレッスン付きです。
彩菜みまさかの新鮮な食材を使ったお料理を、この機会にぜひお楽しみください。
お席に限りがありますので、お申し込みはお早めに！（満席の場合はキャンセル待ちを承っております。）

開催日時： 2011年6月23日（木） 11:00～14:00頃

開催場所： 彩菜みまさか 大阪府箕面市彩都粟生南 1-16-18
TEL.(072) 729-3131

参加費： お一人様 1回 2,000円（予約・前払制）

当日の主なメニュー：パリスタイルのベトナム料理

統治時代にフランス料理の影響を受けたベトナム料理は
パリっ子達にも人気の定番メニュー。
新鮮野菜たっぷりのベトナム料理をパリスタイルでお楽しみください。

■ 前菜の盛り合わせプレート ■

サラダップの豚肉ネム、生春巻きのオードブル
エビのバインセオ、魚介のすり身フリット
旬野菜の彩菜サラダ

■ メイン ■

鶏肉と新鮮野菜の具だくさんフォー

■ デザート ■

しょうがと緑豆のサヴァラン



（料理写真と当日のメニューは異なります）

※**参加費は前払い制**となっております。申し込み用紙にご記入の上、彩菜みまさかのレジにて参加費をお支払い
いただいた後、ご予約完了となります。

※6月20日以降、またはご連絡無しのキャンセルの場合、**返金はいたしかねます**のでご注意ください。



坂口うらら

料理研究家
料理教室ル・プラド・ソレイユ主宰
（大阪府在住）

祖父は和菓子屋、父はケーキ屋という家庭に生まれ
岡山大学卒業まで実家のある岡山で過ごす

女性向けの料理・生活雑誌、月刊「生活良好」を創刊し、編集長を務める
料理研究家・中根かおる氏に4年間師事
企画編集事務所クー・プランニングとして独立
雑誌編集および食品流通業、食品メーカー向けのレシピ提案、
料理制作などを手がける

2005年 料理教室 ル・プラド・ソレイユを開設
2006年 改めて料理留学のため渡仏
パリの料理学校リッツ・エスコフィエ（料理・上級コース）を首席で卒業
コルドンブルーの料理、製菓クラスなども受講
ホテル・リッツ内のレストランにて研修
パリにて料理教室実施、フランス各地の地方料理やワイナリーを巡る

2008年 食育インストラクター・プライマリー取得
世界各国の家庭料理を研究し、手軽に作れるレシピで指導

