

5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.8

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5月26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：ハーブ使いの初夏メニュー

パリのマルシェにもたくさん並ぶ新鮮なハーブを使って作る  
手軽でおいしいメニューをご紹介します。  
さわやかな香りと素材の相性をお楽しみください。

### ■ 前菜の盛り合わせプレート ■

ハーブの冷製スープ、手打ち生地のラザーニャ  
チーズと卵のハーブ風味テリーヌ、カツオの香味グリエ  
旬野菜の彩菜サラダ、(手作りハーブパン)

### ■ メイン ■

地鶏と焼き野菜の紙包み焼き

### ■ デザート ■

ケーキ・メリッサ

(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。

※5月23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・ブラ・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・ブラ・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

