



「アシェット デセール」
それは、芸術的な極上のひと皿。

テーブルに運ばれる瞬間に合わせた
出来たての贅沢な美味しさと
美しい造形美が織りなす
極上のデザートです。
この講座のために
シェフが腕を振るう
特別なデザートコース。

フレンチとイタリアンの
優雅なお菓子の歴史と共に
トレンドスイーツの世界へ一緒に！

Assiette Dessert

アシェット デセール特別講座

- 開講日：水曜クラス 全2回・4レッスン 【7月26日 11:00~14:00 / 8月23日 11:00~14:00】
土曜クラス 全2回・4レッスン 【7月29日 11:00~14:00 / 8月19日 11:00~14:00】
- 場 所：インフィニ（ホテルニューオータニ博多5F）/ リストランテ ASO 天神（西鉄天神駅近く）
- 対象者：・スイーツやテーブルコーディネートが好きな方 ・男性も受講可能です
・デザインやアートに興味がある方 ・お菓子や食文化の知識を深めたい方
- 定 員：16名（最少開講人数10名） * 定員に達し次第締め切らせて頂きます。
- 授業料：¥22,000（税別） ■ 教材費：¥18,000（デザートコース・ペアリングドリンク・税別）

講師紹介

三浦 裕子

Sweets & Table 主宰
菓子研究家

お菓子作りとテーブルコーディネートのサロン Sweets & Table 主宰。お菓子を製菓技術や美味学だけではなく、歴史と文化の視点から捉える「菓子文化論」について、現在九州大学大学院比較社会文化学府博士課程にて研究。ご著書に『音楽が聞こえてくるお菓子』等。



吉開 雄資

Pâtisserie au fil du jour
オーナーシェフ

福岡・桜坂「パティスリーオーフィールドゥジュール」オーナーシェフ。
パリの5つ星ホテル「ル・プリストル」にて日本人初のスーシェフ&パティシエを経て帰国。その高い技術に裏付けされた美しい造形美で、フランス菓子の新たな魅力を表現。



窪津 朋生

リストランテ ASO 天神
料理長

辻調理師専門学校卒業後、2003年(株)ひらまつ入社。代官山「リストランテ ASO」、銀座「アルジェント ASO」等を経て、2014年「リストランテ ASO 天神」料理長に就任。自ら厳選する九州各地の旬の食材を、独創性豊かなイタリアンに再構築する。



