

ザ・バレ キッキング・クラス



お客様各位

ザ・バレでは初心者でも簡単にお作りいただけるクッキング・クラスにあなたをお誘いいたします。これらのクラスを受講後は、ご友人やご家族のために繰り返し作っていただけることでしょう。

以下に2つの体験料理教室をご用意いたしました。ごゆっくりお読みいただき、お好みのクラスをお選びください。

これらはいずれも実践的料理教室です。私どもの料理哲学では「行動こそが知識となる」だからです。

FACESレストランでの一日シェフ体験をどうぞお楽しみください。

ジンバラン・シーフード・ツアー&クッキング・クラス

こちらは私どものシェフと共にジンバラン市場を散策していただき、地元バリ人が普段どのような買い物をしているかをご体験いただけるツアーとなっております。市場ではインドネシアで獲れる様々な種類の魚、珍しい海産物などをご覧いただけることでしょう。その中から魚を丸ごと1匹、そして海老やイカなどを購入してからホテルに戻り、イカンペベス（魚のミンチのバナナの葉蒸し）やウダンバカール（海老のグリル）など、バリ伝統料理の中からお選びいただいた3種類のお好みのお料理をシェフと一緒に調理します。

ツアーは朝9時にホテルを出発、ジンバラン市場まで15分から20分ほどかけて向かい、にぎわっている市場を散策します。料理に使っていただく食材を購入し、ホテルへ戻ります。少しご休憩いただいてから11時半よりフェイス・レストランにてクッキング・クラスの始まりです。経験豊富なシェフが魚のおろし方から、バリ伝統の魚介類の調理方法をお教えいたします。

終了後はお部屋にて、ご自身で調理なさったお料理を付け合せの野菜、サラダ、ライスと共にお楽しみいただけます。ここでのオススメは、冷やしたロゼ・ワインです。種類豊富なワイン・リストよりお選びください。

準備の都合上、ご予約は1日前までをお願い申し上げます。1日1組様限定となりますので、ご予約はお早めに！

お一人様 950,000ルピア（税・サ別） - 最小2名様より催行

スフレ・クッキング・クラス

スフレはデザートの大様と言われます。しかしその準備と調理方法の難しさから、レストランでのみ提供されていることが多いようです。しかし本当は、スフレは私たちが思うほど難しくはないのです。このクッキング・クラスでは完璧なスフレを作る基礎、そしてお客様がご帰国後にご家族・ご友人のために振舞う時のためのコツと技をお教えいたします。

こちらのクッキング・クラスの実施は午後が最適です。15時の開始から1時間ほどで終了いたします。レモンとヨーグルトのスフレ、それからチョコレート・チップ入りのチョコレート・スフレを作ります。できあがったスフレに合わせるソース、そしてアイスクリームをお選びいただけます。

そしてあなたの手作りスフレをフェイス・レストランもしくはメイン・プールのカバナにてゆっくりお楽しみください。

お一人様 350,000ルピア（税・サ別） - 最小1名様より催行