

伝説の家政婦が語る「家族と食事を楽しむ方法」

タサン志麻

講演会



タサン志麻(たさん しま)

大阪あべの・辻調理師専門学校、同グループ・フランス校を卒業。ミシュランの三ツ星レストランでの研修を修了して帰国後、老舗フレンチレストランなどに約15年勤務。結婚を機に、フリーランスの家政婦として活動開始。各家庭の家族構成や好みに応じた料理が評判を呼び「予約がとれない伝説の家政婦」としてメディアから注目される。NHK「プロフェッショナル仕事の流儀」でその仕事ぶりが放映され、年間最高視聴率を記録。出版したレシピ本は続々ベストセラーとなり、著者累計220万部を突破。『志麻さんのプレミアムな作り置き』でレシピ本大賞2018 料理部門入賞、「志麻さんの気軽に作れる極上おやつ」でレシピ本大賞2020 おやつ部門準大賞を受賞。現在は家政婦の仕事に加えて、料理イベント・セミナーの講師や、地方の特産物を活かしたレシピ考案など多方面で活動中。フランス料理やフランス人を通して学んだ家族の食卓の温かさを、忙しい日本の家族に届けたい一心で、日々、料理と向き合っている。フランス人の夫、3人の子供、2匹の猫と暮らしている。

2025年9月17日(水)

講演会 18:30~20:00

食事 [講演前] 17:00~18:00 [講演後] 20:10~21:00

料金 Sプラン ¥15,000/ Aプラン ¥13,000

ご希望のお食事会場をご予約の際にお選びください

入舟(京料理) Sプラン ①17:00~

桃李(中国料理) Sプラン ②17:00~

宴会場(フランス料理) Aプラン ③17:00~/ ④20:10~

- 料金には料理・ワンドリンク・消費税・サービス料を含みます。
- 各種割引・One Harmony ポイント対象外。
- ご購入後のチケットのキャンセルおよび払い戻しはいたしかねますのであらかじめご了承ください。
- 座席位置はホテルにご一任いただきます。満席の際はご容赦ください。
- 未就学児童の入場はご遠慮ください。
- 駐車台数に限りがございますので、できるだけ公共交通機関をご利用ください。
- 詳しくはホテル公式サイトイベントページをご覧ください。

予約受付

7月10日(木) 10:00より 公式サイトイベント予約で承ります(ウェブのみのご予約となります)
※お支払い方法は、Visa、JCB、Mastercard、アメックス、ダイナース 提携クレジットカードがご利用いただけます

ご予約は
公式サイトで ▶



ホテルオークラ京都

〒604-8558 京都市中京区河原町御池
地下鉄東西線「京都市役所前駅」直結

www.hotel.kyoto/okura/



イベント予約係 (10:00~17:00)

Phone: (075)254-2566

G-Gr-25-06-13000