



●イタリー料理●

2020年10月吉日

イタリー料理でクリスマス

ミラノ風サフラン入りリゾット

2020年12月9日(水) 18時30分～

- ミラノ風サフラン入りリゾット (黄金色のリゾット)
- 鶏ときのこのこのキャンティワイン煮込み タリオリーニ添え
- 簡単パネトーネ



- ♥ 定員 8名
- ♥ 講師 江上佳奈美副院長 他
- ♥ 持ち物 エプロン・厚手のハンドタオル・筆記用具
- ♥ 申込方法 学院受付に直接おいでいただくか、お電話でお申込みください。
- ♥ 費用 5,000円 (テキスト代・材料費込み/消費税別)
ご入金は、お申し込み後1週間以内に学院受付でお支払いいただくか、
下記の口座にお振込み下さい。

尚、お振込みの際は、お名前の後に開催日を入力して下さい。

例) 12月3日 → エガミハナコ 1203

振込先：みずほ銀行 市ヶ谷支店
普通口座 0519147
口座名 江上料理学院



- ★アレルギーや調理中の怪我等に関しましては、当学院では一切責任を負いかねますので、ご了承ください。
- ★開催日二週間前からのキャンセル・ご返金はできませんので、ご出席できない場合は代理の方をご紹介下さい。
- ★新型コロナウィルス感染防止のため、マスク着用やアルコール消毒等へのご協力をお願いいたします。
- ★状況により、一部メニューがデモンストレーションと試食のみとなる場合がございます。予めご了承ください。

お申込み・お問い合わせは

江上料理学院

TEL

03-3269-0281

〒162-0846

新宿区市谷左内町21

JR線・東京外口有楽町線 市ヶ谷駅 徒歩3～4分
南北線・都営地下鉄新宿線

URL

<http://www.egami-cooking.co.jp>