

チーズフォンデュ

2021年

1月27日(水)18:30~

- シェーブルチーズのグリルハーブサラダ添え
- チーズフォンデュ
- マスカルポーネといちごのブラマンジェ

- ♥ 定員 8名
- ♥ 講師 副院長 江上佳奈美をはじめフランスチーズのシュバリエおよびチーズアカデミーマスターの資格を持った者がつとめます。
- ♥ 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ください。

例) 1月22日 → エガミハナコ0122

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



- ★大変申し訳ございませんが、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2週間前からキャンセル・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。
- ★新型コロナウイルス感染防止のため、マスク着用やアルコール消毒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となる可能性がございます。予めご了承下さい。

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21JR線・東京メトロ有楽町線 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

ナチュラルチーズクッキング

豚肉と生ハムの重ね焼き

2021年 3月24日 (水) 18:30~

- パンネのクアトロ フォルマッジ (4種のチーズソース)
- 豚肉と生ハムの重ね焼き パルマ風
- 紅茶とマスカルポーネのムース

- ♥ 定員 8名
- ♥ 講師 副院長 江上佳奈美をはじめフランスチーズのシュバリエおよびチーズアカデミーマスターの資格を持った者がつとめます。
- ♥ 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上に開催日を入力して下さい。

例) 3月24日
→ エガミハナコ0324

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。
- ★新型コロナウイルス感染防止のため、マスク着用やアルコール消毒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に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・東山外有楽町線
南北線・都営地下鉄有楽町線 市ヶ谷駅 徒歩3~4分

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

ナチュラルチーズクッキング 日程・メニュー予定

1レッスンから、お申し込みいただけます。

2021年 1/27(水)	シェーブルチーズのグリルハーブサラダ添え チーズフォンデュ マスカルポーネといちごのブラマンジェ
3/24(水)	ペンネのクアトロ フォルマッジ(4種のチーズソース) 豚肉と生ハムの重ね焼き パルマ風 紅茶とマスカルポーネのムース
5/26(水)	キッシュロレーヌ 鶏肉のカマンベールソース いちじくの赤ワイン煮とフロマージュフレのデザート
7/14(水)	チーズとお米のイタリア風サラダ エビのピリ辛チーズ炒め リコッタチーズのセミフレッド
9/29(水)	チェダーチーズのピリ辛スティック春巻 ハーブたっぷりサラダ ブルサンアイユのクリーミドレッシング しっとりふんわり ベークドチーズケーキ
11/24(水)	チーズスフレ オニオングラタンスープ 鶏もものチーズ詰めロースト