

冬はあったか〜いロシア料理を！

ボルシチ



寒い冬の夜には、ロシアの代表的な家庭料理はいかがでしょうか？
赤いピーツが食欲をそそる“ボルシチ”、ふっくらパイで包んだ
“きのこのスープパイ包み”、それにオードブルとしてぜひお勧めの
“卵のゼリーサラダ”をご用意しました。
あったか〜いロシア料理に、心もホカホカ。おもてなし料理にも
ぴったりのメニューです。



- 卵のゼリーサラダ
- きのこのスープパイ包み
- ボルシチ

2021年1月20日(水) 18:30~

- 定員：8名
- 持ち物：エプロン・厚手のハンドタオル・筆記用具
- お申込み：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。
- お支払い：お申込みから1週間以内に、受付で直接お支払いいただくか、下記の口座にお振込みください。
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27日 → エガミハナコ0127

♪費用：5,000円（テキスト代、材料費込み／消費税別）

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

- ★開催日二週間前からキャンセル・返金はできませんので、ご出席できない場合は、代理の方をご紹介ください。
- ★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。
- ★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あります。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

〒162-0846
新宿区市谷左内町21

JR線・東京メトロ有楽町線
南北線・都営地下鉄新宿線 市ヶ谷駅 徒歩3〜4分

TEL

03-3269-0281

URL

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

料理で世界をひとめぐりくワールドクッキングアドベンチャー

大自然が豊富な食材を育む

北欧料理



豊かな自然に育まれた食材を、季節感を大切にしながら
味わうのが北欧料理。そんな海の恵みと森の恵みがたっぷりの

北欧の家庭料理はいかがでしょう。ちょっとしたおもてなし
やホームパーティにもぴったりのメニューをご紹介します。



<メニュー>

- オープンサンド三種
(ハム・スモークサーモン・チーズ)
- ガラスふき職人風 にしんのマリネ
- デンマーク風肉団子

2021年 2月17日(水) 18:30 ~

- 定員：8名
- 持ち物：エプロン・厚手のハンドタオル・筆記用具
- お申込み：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。
- お支払い：お申込みから1週間以内に、受付で直接お支払いいただくか、下記の口座にお振込みください。
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) 2月26日 → エガミハナコ0226

♪費用：5,000円(テキスト代、材料費込み/消費税別)

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2週間前からのキャンセル・返金はできませんので、ご出席できない場合は、代理の方をご紹介ください。
- ・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・東京メトロ有楽町線

南北線・都営地下鉄新宿線

市ヶ谷駅 徒歩3~4分

URL

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



イギリスが誇る伝統の味

ローストビーフ

イギリス料理でおいしいもの、といえは誰もが思い浮かべるのがローストビーフです。ご家庭では上手に焼くのが難しいと思われがちですが、実は意外と簡単。ホームパーティのメニューに加えればテーブルに華やかさが増しますね。おいしいグレイビーソースも作ります。ほかにも、ビールを隠し味にしたフィッシュアンドチップスで、伝統の味をお楽しみください。香り高いブランデーケーキの作り方もお教えしますので、お客様のおもてなしに、またご家族の大切な日に、腕をふるってみてはいかがでしょうか。



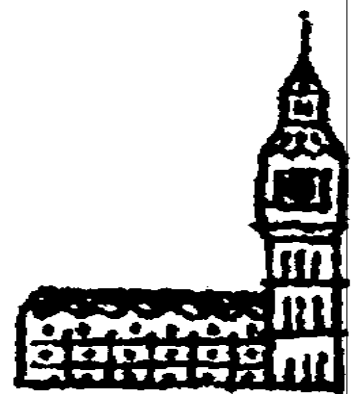
- ローストビーフ ヨークシャープディング添え
- フィッシュ アンド チップス
- ブランデーケーキ (デモンストレーションと試食)

2021年 **3月17日(水) 18:30** ~

- 定員：8名
- 持ち物：エプロン・厚手のハンドタオル・筆記用具
- お申込み：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。
- お支払い：お申込みから1週間以内に、受付で直接お支払いいただくか、下記の口座にお振込みください。
尚、お振込みの際はお名前後に開催日を入力して下さい。
例) 3月26日 → エガミハナコ0326

♪費用：5,000円 (テキスト代・材料費込み/消費税別)

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



※開催日2週間前からのキャンセル・返金はできませんので、ご出席できない場合は、代理の方をご紹介ください。
※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。
※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

〒162-0846
新宿区市谷左内町21JR線・東山駅10分有楽町線
南北線・都営地下鉄新大塚駅 市ヶ谷駅 徒歩3~4分

TEL 03-3269-0281

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

ワールドクッキングアドベンチャー 2021年日程・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 1/20(水)	ロシア	・卵のゼリーサラダ
		・きのこのスープ パイ包み
		・ボルシチ
2/17(水)	北 欧	・オープンサンド三種 (ハム・スモークドサーモン・チーズ)
		・ガラスふき職人風にしんのマリネ
		・デンマーク風肉団子
3/17(水)	イギリス	・ローストビーフ ヨークシャプディング添え
		・フィッシュ アンド チップス
		・ブランデーケーキ (デモンストレーションと試食)
4/14(水)	スペイン	・バレンシア風パエリア
		・タコとイカのタパス
		・ガスパチョ *1杯ずつサングリアが付きます
5/19(水)	メキシコ	・タコス
		・アボカドのディップ ワカモーレ
		・メキシカンライス
6/23(水)	ベトナム	・生春巻
		・揚げ春巻
		・牛肉と春雨のサラダ
7/21(水)	インド	・サモサ
		・南インド風チキンカレー*カレーにはナンが付きます
		・きゅうりのライタ
8/18(水)	タ イ	・トムヤムクン
		・わたりがにのカレーソース
		・ココナッツミルク入りトロピカルフルーツポンチ
9/22(水)	中東料理	・クスクスサラダ
		・ナスのキャビア風
		・シシカバブ ピラフ添え
10/20(水)	ドイツ	・ビーツとポテトサラダ (クミン風味)
		・ザワークラウト (ザワークラウトと豚肉のソーセージの煮物)
		・いろいろナッツタルト
11/17(水)	中 国	・自家製焼豚とかぶのピリ辛づけの盛り合わせ
		・かんたん北京ダック
		・とろとろ杏仁豆腐
12/8(水)	フランス	・鴨のペッパーローストのサラダ ハーブドレッシング
		・白身魚とムール貝のシャンペンソース
		・チョコレートスフレ