

リガトーニのボローニャ風

本格ミートソース



2021年 2月24日(水) 18時30分～

- リガトーニのボローニャ風ソース (本格ミートソース)
- サルティンボッカ
- ズッパイングレーゼ



- 場 所 江上料理学院
- 定 員 8 名
- 講 師 江上佳奈美副院長 他
- 持ち物 筆記用具・エプロン・厚手のハンドタオル
- 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) 2月19日 ⇒ エガミハナコ0219

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>

月に一度のイタリア料理 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 2/24(水)	リガトーニのポローニャ風ソース(本格ミートソース) サルティンボッカ ズッパイングレーゼ
4/21(水)	ジェノバ風バジルのスパゲティ つめものをした いかのソテー セミフレッド アニス風味
6/30(水)	カポナータ(夏野菜の前菜) 鶏肉のディアボロ焼き エスプレッソのプリン
8/25(水)	いろいろきのこの冷たいアンティパスト バミセリ(極細パスタ)のシチリア風 海の幸のリボルノ風煮込み
10/27(水)	牛肉のたたき カルパッチョ風 スパゲティ ペスカトーレ(海の幸スパゲティ) パンナコッタ アマレット風味キャラメルソース添え
12/15(水)	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

