

旬を楽しむ。おもてなしができる！

上級クラス

季節の材料を使って美味しい料理を作って食べたい方

毎月メニューが変わります。水曜または土曜のいずれか一日をお選びください。

メニュー例 西洋料理 もずくとカラフルトマトの前菜

低温調理で作るローストポーク、ケーキ・オ・シトロン etc…

健康によい、作りやすい教室を目指しています

少人数だから和気あいあいとした、落ち着いたクラスです。

お料理がお得意の方、経験者の方におすすめのコースとなっておりますが、

どなたでも参加できます。

和・洋・中・エスニックなど広いジャンルにわたる料理を

作って愉しみたい方

※2021年4月～12月開講日

4月21日(水)10時～、 4月24日(土)13時30分～

5月26日(水)10時～、 5月22日(土)13時30分～

6月23日(水)10時～、 6月26日(土)13時30分～

7月21日(水)10時～、 7月17日(土)13時30分～

8月25日(水)10時～、 8月28日(土)13時30分～

9月22日(水)10時～、 9月25日(土)13時30分～

10月27日(水)10時～、 10月23日(土)13時30分～

11月24日(水)10時～、 11月27日(土)13時30分～

12月15日(水)10時～、 12月18日(土)13時30分～

受講料 ¥6,050円(税込/材料費別/単発受講/※毎月通学の生徒様は裏面参照)

※単発受講ご希望の方は、準備の都合上、開催1週間前までにお申込み下さい。

(前日が祝・休日の場合は祝・休日を除いた1週間前まで)

☆基礎科修得が前提のクラスのため、基本的な説明は省略することがあります。

お申込み・お問い合わせは

江上料理学院

TEL 03-3269-0281

〒162-0846

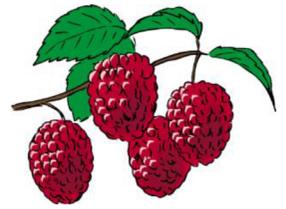
新宿区市谷左内町21

JR線・東京外口有楽町線

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>



【期間・回数】 月1コース(1年単位継続自由、1回2時間半程度)

【開講時期】 入学は随時(単発体験レッスン可能)

【開講日時】 水曜日10時～ 土曜日13時30分～

【持ち物】 筆記用具 エプロン 厚手のハンドタオル

【お支払方法】 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頂くか、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:9月11日→0911 エガミハナコ

【修了証】 基礎科(日本料理、家庭料理)を2年終了済の方は、上級1年修了時より修了証が出ます。それ以外の方は上級クラス2年修了時より修了証が出ますので、ご了承ください。

★大変申し訳ございませんが、アレルギー等ございます方、また調理中の怪我等に關しましては、当学院では一切責任を負いかねますので、宜しく願い申し上げます。

★開催日1週間前からのキャンセル・ご返金はできませんので、ご了承下さい。

★上級クラスは、材料が特殊なものもございますので、ご予約は1週間前までとさせていただきます

ます。(1週間前が休日の場合は休日の前日まで)

★材料費は、営業日の2日前から発生します。当日または前営業日のご連絡につきましては材料費が発生致しますのでご注意下さい。

*初回費用

6ヶ月(授業回数6回)の場合

入学金	11,000円
授業料	28,600円
テキスト代	1,100円
合計	40,700円(税込)

ご継続の場合の
次回6ヶ月分は

29,700円(税込)

*初回費用

12ヶ月(授業回数12回)の場合

入学金	11,000円
授業料	57,200円
テキスト代	2,200円
合計	70,400円(税込)

ご継続の場合の
次回12ヶ月分は

59,400円(税込)

※いずれも材料費は当日、別途お支払いいただきます。

*1レッスン(体験レッスン)

※授業料 6,050円(材料費別・税込)

(回数券ご利用の際は、差額550円及び材料費を別途頂きます)

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

