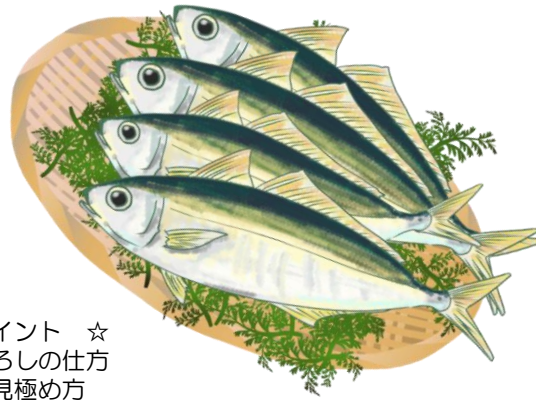




お魚はじめて

魚 鱒



メニュー(一人二尾)

- ・あじのたたき
- ・あじの塩焼き

☆ ポイント ☆
 三枚おろしの仕方
 鮮度の見極め方
 尾頭付きの魚の焼き方

日程

2021年 11月18日(木)

13:30～ または 18:30～

定員

少人数制

持ち物

エプロン・厚手のハンドタオル・筆記用具

申込方法

ご希望の日と時間を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

4,400円 (テキスト代・消費税込み/材料費別)

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)11月18日 → エガミハナコ1118

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1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。
- ★魚講座はお一人様ずつの作業につき、時間厳守にてのご出席をお願い致します。
- ★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。

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

江上料理学院
東京都新宿区市ヶ谷 市ヶ谷駅 徒歩3～4分

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