

男の基本料理

基本がわかる！初心者に安心の男性だけのクラスです。

料理なんて今まで全くしたことがない、という方もご心配なく。

「男の基本料理」なら、月2回月曜日・午前の少人数制のクラスですから、

ウィークデーにじっくり落ち着いて、楽しみながら料理を習うことができます。

美味しい手料理のノウハウを身に付けて、周囲の方をビックリさせてみてはいかがでしょうか。

作る楽しみ・食べる楽しみに加え、食べてもらう楽しみも味わえ、

きっとご満足いただけることと思います。

ぜひ一緒にしませんか。ご参加をお待ちしております。

■日程	①	10月	11日	(月)
	②	10月	25日	(月)
	③	11月	8日	(月)
	④	11月	22日	(月)
	⑤	12月	6日	(月)
	⑥	12月	20日	(月)

10:00 ~ 12:30頃まで



- 定員 少人数制
- メニュー 裏面をご覧ください
- 持ち物 エプロン、ハンドタオル、筆記用具
- 特典 レギュラークラスへのご入学金50%OFF
(ご家族様も、この割引の対象とさせていただきます)

■費用 6レッスン **33,000円**
(材料費・水道光熱費・テキスト代・消費税込)

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。

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1週間前から、キャンセル・ご返金はできません。
- ★ 尚、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関しましては、当学院では一切責任を負いかねますので、宜しくお願い申し上げます。
- ★ 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等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

〒162-0846
新宿区市谷左内町21

江上 東京のから学院
池袋 都立地下鉄池袋駅 市ヶ谷駅 徒歩3~4分

TEL

03-3269-0281

URL

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

男の基本料理 メニュー表

【2021年10月～2021年12月】

	日程	メニュー	身につけていただく料理のコツ
1	10月11日(月)	●太平燕 (タイピーエン) ●チキン南蛮	・日本の郷土料理について ・チキン「南蛮」について
2	10月25日(月)	●豚肉と里芋の角煮 ●春菊と人参の白和え	・豚バラ肉について ・白和えについて
3	11月8日(月)	●シーフードドリア ●シーザーサラダ ●いちごのパンナコッタ	・ドリアについて ・シーザーサラダについて
4	11月22日(月)	●ガイヤーン (タイ風焼き鳥) ●海老入りパッタイ (タイ風焼きそば)	・ガイヤーンについて ・ライスヌードルについて
5	12月6日(月)	●牡蠣そうすい ●白菜とゆずのごま酢	・牡蠣について ・白菜について
6	12月20日(月)	●ビーフシチュー ●きのこのペンネ アーリオオーリオ	・煮込み料理について ・ショートパスタについて

※メニューは変更になる場合もございます