

料理で世界をひとめぐり  
 <ワールドクッキングアドベンチャー>

ベトナム

# 生春巻き

リゾートとして、そして料理のおいしい国として、今まさに注目のベトナム。  
 6月は、ベトナムを代表する料理<生春巻き>と<揚げ春巻き>を作ってみましょう。  
 中国とフランスの影響を受けた繊細な味わいは、クセが少なく日本人の舌にもよく合います。  
 脂肪分が少なく、生野菜をたくさん取れるのも人気の秘密。夏に向かって、  
 爽やかでスパイシーな味をお楽しみください。

- 牛肉と春雨のサラダ
- 生春巻き
- 揚げ春巻き



2022年

6月9日(木) 18:30 ~

♪費用：5,500円 (テキスト代・材料費・消費税込)

- 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ていただくか、お電話でお申込みください。
- お支払い：お申込みから1週間以内に受付にて直接お支払い、  
 または右記口座にお振込みください。  
 (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) 6月25日 → エガミハナコ0625

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、代理の方をご紹介下さい。
- \*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。予めご了承ください。
- \*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 市ヶ谷駅 徒歩3~4分  
 南北線・都営地下鉄新宿線

URL

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

