

おいしいものを楽しみましょう。

クラブ デリッシー

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

炙りさば棒寿司、スフレ オ ムール、春餅、トユイル、サーモンポテトパイ
宝ろく焼 etc…

作りやすいサロンを目指しています

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

2023年(令和5年) 4月~12月開講日

4月 5日(水)10時~、 4月 1日(土)13時30分~
5月17日(水)10時~、 5月20日(土)13時30分~
6月 7日(水)10時~、 6月 3日(土)13時30分~
7月 5日(水)10時~、 7月 1日(土)13時30分~
8月 2日(水)10時~、 8月 5日(土)13時30分~
9月 6日(水)10時~、 9月 2日(土)13時30分~
10月 4日(水)10時~、 10月 7日(土)13時30分~
11月 1日(水)10時~、 11月 4日(土)13時30分~
12月 6日(水)10時~、 12月 2日(土)13時30分~

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>

【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

★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。

★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。

★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。(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。

★修了証が必要な場合は、発行料がかかります。

*初回費用

*初回費用

6ヶ月(授業回数6回)の場合

12ヶ月(授業回数12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)

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 6,600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**

