

クリスマスのおもてなし！

おしゃれなフランス料理

クリスマスはおしゃれなフランス料理でおもてなしをしたい！
でもちょっと難しそう・・・と思っている方、そんなことはありません！
今回は簡単で美味しい、しかもおしゃれなお料理を3品をご用意いたしました。



<MENU>

- 鴨のペッパーローストのサラダ
ハーブドレッシング
- 白身魚とムール貝のシャンペンソース
- チョコレートスフレ

2023年 12月14日(木) 18:30 ~

- 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。
- 費用：6,050円（テキスト代、材料費、消費税込み）

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ください。

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) 12月2日 → エガミハナコ1202

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、代理の方をご紹介ください。

※アレルギーや調理中の怪我等に関しましては、一切責任を負いかねますので、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