

日本料理



ユネスコ無形文化遺産に認定された和食。日本人の誇りですね！
しっかりと基礎を学び毎日の食生活に役立てたいもの。
2年間で日本料理の基本が学べます。



- ◆ 味の基本、大切な『だし』の作り方は？
- ◆ おすし名人になりたい！
- ◆ 天ぷらなどの揚げ物をマスターしたい！
- ◆ 蒸し物でカロリーダウン
- ◆ ほっこり、味のしみた煮物が作りたい。
などなど丁寧にじっくりお教えします。
今さら聞けないと思っていた疑問も解けますよ。



■ 時 間 月曜日 18:20～

■ 期 間： 2年コース 1年間42回

■ 費 用： 詳しくは裏面をご覧ください

■ お申し込み方法：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。

■ 持 ち 物：エプロン、厚手のハンドタオル、筆記用具

■ お支払い方法：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いただくか、下記の口座にお振込み下さい。

*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、ご了承ください。
*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負いかねますので、ご了承ください。

体験入学もできます！

〔1回¥6,050円〕

（テキスト・材料費・消費税込み）

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

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・東京外口有楽町線
南北線・都営地下鉄新宿線

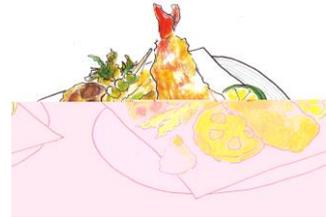
市ヶ谷駅 徒歩3～4分

URL

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

楽しく作る日本料理の料理例です。 1回3品作ります。

- ちらし寿司
- 玉子豆腐
- 茶碗蒸し
- ごま和え
- 舞茸ごはん
- 大根と豚肉のやわらか煮
- 白和え など
- 鰯の照り焼き
- 魚の煮つけ
- 白身魚の蒸し物 くずあん
- 天ぷら
- 胡瓜と白すの酢の物
- 正月用 大皿盛り



- 基本的な会席料理も学べます。

授業料の詳細

初回費用

3ヶ月（授業回数 11回）の場合

入学金	10,000 円
授業料	26,000 円
水道光熱費	6,000 円
テキスト代	2,000 円
消費税	4,400 円
合計	48,400 円(税込)

ご継続の場合の
次回3ヶ月分は **37,400 円(税込)**

初回費用

12ヶ月（授業回数 42回）の場合

入学金	10,000 円
授業料	98,000 円
水道光熱費	24,000 円
テキスト代	8,000 円
消費税	14,000 円
合計	154,000 円(税込)

ご継続の場合の
次回12ヶ月分は **143,000 円(税込)**

初回費用

6ヶ月（授業回数 21回）の場合

入学金	10,000 円
授業料	50,000 円
水道光熱費	12,000 円
テキスト代	4,000 円
消費税	7,600 円
合計	83,600 円(税込)

72,600 円(税込)

ご継続の場合の
次回6ヶ月分は

- ※材料費は当日集金させていただきます。
- ※1回のみのご参加も可能です！
(表面をご参照ください)

