

ナチュラルチーズクッキング

豚肉と生ハムの 重ね焼きパルマ風

2025年 4月4日 (金) 18:30～

- ペンネのクアトロ フォルマッジ (4種のチーズソース)
- 豚肉と生ハムの重ね焼き パルマ風
- ウェルシュラビット (イギリス風チーズトースト)

- ♥ 定員 8名
- ♥ 講師 副院長 江上佳奈美をはじめフランスチーズのシュバリエおよびチーズアカデミーマスターの資格を持った者がつとめます。
- ♥ 持ち物 エプロン・厚手のハンドタオル・筆記用具
- ♥ 申込方法 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。
- ♥ 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み下さい。尚、お振込みの際はお名前の上に開催日を入力して下さい。

例) 3月24日
→ エガミハナコ0324

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

- ★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ので、ご了承ください。
- ★開催日1週間前からキャンセル・ご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。
- ★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に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・東山手有楽町線
南北線・都営地下鉄新大塚線 市ヶ谷駅 徒歩3～4分

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