

●ナチュラルチーズクッキング●

キッシュ・ロレーヌ

- 鶏肉のカマンベールソース
- キッシュ・ロレーヌ
- いちじくの赤ワイン煮とフロマージュフレのデザート

♥ 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・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後に開催日を入力して下さい。
例) 5月22日 → エガミハナコ 0522



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

2025年6月6日(金)18:30~

★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。ご了承ください。

★新型コロナウィ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のみとなる場合がございます。

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>