

ワールドクッキングアドベンチャー

スペイン

メニュー



タコとイカのタパス
ガスパチョ
バレンシア風パエリア

新鮮な魚介類や農作物に恵まれたスペインには美味しい料理がたくさん♪
家庭の数だけ作り方があるパエリア🍷美味しく作るコツを覚えて、アウトドアやホームパーティで作ってみてはいかがでしょうか、いろんな食材で作れて意外にもお家にある簡単食材でも作れるお料理です。
他にも栄養満点なガスパチョ、お酒にピッタリなタパスと知って得するお料理を揃えました。

日程 2026年4月9日（木）

時間 18:30～



費用 1レッスン6,050円 テキスト代・材料費・消費税込み

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、下記口座にお振込下さい。

お振込先：みずほ銀行 市ヶ谷支店 普通口座 0518647
口座名 株式会社ラボラトワール・エガミ

- * 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。

Instagram

ホームページ



江上料理学院

〒162-0846 東京都新宿区市谷左内町21

TEL 03-3269-0281