

イタリア

メニュー

ジェノバ風 バジルスパゲティ
鶏ときのこのイタリアワイン煮込み
簡単パネトーネ

日程 2026年12月10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

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

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、上記口座にお振込下さい。

- * 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。



江上料理学院 * TEL 03-3269-0281
〒162-0846 * 東京都新宿区市谷左内町21

Instagram



ホームページ

