

1羽分をお持ち帰りいただき、そのままホームパーティーできます♪

ローストチキン料理講習会

クリスマスのホームパーティーでメインのお料理といえば、ローストチキン。
江上料理学院ならではの詰め物をしたスペシャル版です。
グレイビーソースの作り方や足飾りの作り方など、ノウハウをふんだんに
盛り込んだお値打ちの講習会です。

2026年

☆12月20日（日）10:00～

☆12月20日（日）13:30～

☆12月24日（木）10:00～

☆12月24日（木）13:30～

所要時間 約2時間30分

お一人様1羽 お持ち帰り用ケース付き！

《実習のポイント》

- グレイビーソースの作り方
 - ローストチキンの形の整え方
 - ローストチキンの焼き方
 - 栗、レーズン、米、ハーブ等のスタッフィング
 - 足飾りの作り方
- ※取り分け方のデモンストレーションをご覧の後、
ご試食となります。

定員

各回 16名

費用

6,800円 テキスト代・材料費・消費税込み

持ち物

エプロン、厚手のハンドタオル、筆記用具、適宜エコバッグなど

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。
ご入金完了をもって予約完了とさせていただきます。

**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**

- ※ 特別講習の為、恐れ入りますが、お申し込み後のキャンセル、ご返金、その他日程や時間帯のご変更も不可となります。ご出席できない場合は、代理の方をご紹介ください。
- ※ 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。
- ※ お渡しするお持ち帰り袋は簡易的なものになりますので、防水タイプのエコバッグ等をお持ちいただくと便利です。

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