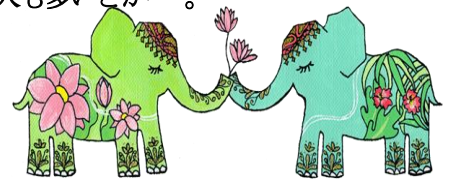


タイ料理は、甘くて辛くて酸っぱい魅惑の味！

トムヤムクン

エスニック料理の代表格として、日本でもすっかりおなじみのタイ料理。独特なスパイスやハーブ、調味料を使った＜甘・辛・酸＞の刺激的な味わいは、一度食べたら病みつきになる人も多いとか…。世界三大スープの一つとも言われる人気の＜トムヤムクン＞、マイルドな口あたりの＜カレー＞、そして食後にホッとさせる甘味がうれしい＜ココナッツミルクのデザート＞で、今年は夏バテも解消しましょう。



- トムヤムクン
- わたりがにのカレーソース
- ココナッツミルク入り
トロピカルフルーツポンチ

2024年 **8月22日(木)** 18:30～

♪費用：6,050円 (テキスト・材料費・消費税込み)

- 定員：8名
- 持ち物：エプロン・厚手のハンドタオル・筆記用具
- お申込み：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。
- お支払い：お申込みから1週間以内に、受付で直接お支払いいただくか、下記の口座にお振込みください。

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) 8月20日 → エガミハナコ0820)

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

※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。
※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。
※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

〒162-0846
新宿区市谷左内町21

JR線・東京外環有楽町線 市ヶ谷駅 徒歩3～4分
南北線・都営地下鉄新宿線

TEL **03-3269-0281**

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