

カリフォルニアざくろ講習会

メニュー

- ・ ざくろ・アボカド・かにかまの洋風ちらし
- ・ 鴨のソテー ざくろとバルサミコのソース
- ・ ざくろのブランマンジェ
- ・ ウェルカムドリンク 生ざくろスカッシュ



日程・時間

12月 10日(水) 10:00~
12月 11日(木) 18:30~

費用

850円 消費税込

抗酸化・アンチエイジングで注目!

カリフォルニアざくろには、抗酸化物質であるポリフェノールをはじめ、
ビタミンC、ビタミンK、カリウム、食物繊維などの栄養素が豊富に含まれています。

協賛

カリフォルニアざくろ協会

会場

江上料理学院

講師

副院長 江上佳奈美

定員

25名

持ち物

エプロン・厚手のハンドタオル・筆記用具

- 1.料理の持ち帰りは原則ご遠慮ください。院外でのご飲食については一切の責任を負いかねます。
- 2.体調がすぐれない場合はご来校をお控えください。
- 3.講義中は携帯電話・PCなどのご使用はお控えください。
- 4.アレルギーや調理中の怪我等に関しましては、恐縮ですが責任を負いかねます。予めご了承下さい。

※850円の格安参加費用はスポンサーカリフォルニアざくろ協会様のご協力によるものです。

※当日の無断欠席は関係者の皆様にご迷惑をかけることとなります。必ず代理の方をご紹介します。

※お申込み時にお預かりしました費用は、キャンセルの場合ご返金できませんので、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 ☎03-3269-0281

〒162-0864 東京都新宿区市谷左内町2-1 <https://www.egami-cooking.co.jp>

