

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iforn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iforn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、忍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iforn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になります。必ず代理の方をご紹介ください。
- ※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21 <https://www.egami-cooking.co.jp>

