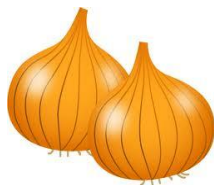


オニオン グラタンスープ

2025年

12月12日(金)18:30～



● オニオングラタンスープ

● ハーブたっぷりサラダ

ブルサンアイユのクリーミィドレッシング

● 鶏もものチーズ詰めロースト

♥ 定員 8名

♥ 講師 副院長 江上佳奈美をはじめフランスチーズのシュバリエおよび
チーズアカデミーマスターの資格を持った者がつとめます。

♥ 持ち物 エプロン・厚手のハンドタオル・筆記用具

♥ 申込方法 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。

♥ 費用 **6,050 円** (テキスト代・材料費・消費税込み)

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、下記の口座に
お振込み下さい。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) 1212エガミハナコ



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

★アレルギーや調理中の怪我などに関しましては、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。

★開催日二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。

★新型コロナウイルス感染防止のため、マスク着用やアルコール消毒等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となる可能性がございます。予めご了承ください。

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有明駅・東武市ヶ谷駅
市ヶ谷駅 徒歩3～4分

TEL

03-3269-0281

URL

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