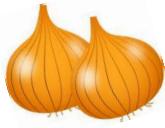


ナチュラルチーズクッキング

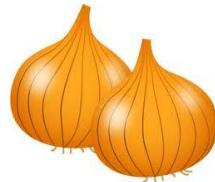
オニオン グラタンスープ

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きか、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きか、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。

★新型コロナウィ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
新宿区市ヶ谷左内町21

JR線・東京メトロ有楽町線
南北線・都営地下鉄新宿線
市ヶ谷駅 徒歩3~4分

TEL 03-3269-0281

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