

旬を楽しむ。おもてなしができる！

上級クラス

季節の材料を使って美味しい料理を作って食べたい方

毎月メニューが変わります。月、水、土のいずれか一日をお選びください。

7月のメニューは西洋料理で、「もずくとカラフルトマトの前菜」、
「低温調理で作るローストポーク」、「ケーキ オ シトロン」の三品です。

健康によい、作りやすい教室を目指しています

少人数だから和気あいあいとした、落ち着いたクラスです。

お料理がお得意の方、経験者の方におすすめのコースとなっておりますが、
どなたでも参加できます。

和・洋・中・エスニックなど広いジャンルにわたる料理を

作って愉しみたい方

※7月、8月はデモンストレーションとご試食形式です。

(実習はございません)

デモは院長又は副院長がいたします。

7月 20日(月) 22日(水) 25日(土)

8月 24日(月) 26日(水) 22日(土)

(8月のメニューはもうしばらくお待ち下さい。)

料金費 ¥6,050円(材料費別) (レギュラー生徒さん以外)

※準備の都合上開催3日前までにご連絡下さい。

(前日が祝・休日の場合は祝・休日を除いた3日前まで)

☆基礎科修得が前提のクラスのため、基本的な説明は省略することがあります。

お申込み・お問い合わせは

江上料理学院

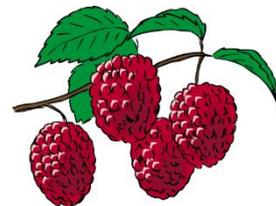
TEL 03-3269-0281

〒162-0846

新宿区市谷左内町21

JR線・東京外口有楽町線 市ヶ谷駅 徒歩3~4分
南北線・都営地下鉄新宿線

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



【期間・回数】 月1コース(1年単位継続自由、1回2時間半程度)

【開講時期】 入学は随時(体験レッスン可能)

【開講日時】 月曜日18時20分～ 水曜日10時～ 土曜日13時30分～

【持ち物】 筆記用具 エプロン 厚手のハンドタオル

【お支払方法】 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頂くか、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:9月11日→0911 エガミハナコ

【修了証】 基礎科終了の方は、1年修了より修了証がでます。

それ以外の方は2年修了時より修了証が出ますので、ご了承ください。

★大変申し訳御座いませんがアレルギー等御座います方、また調理中の怪我等に關しましては、当学院では一切責任を負いかねますので宜しくお願ひ申し上げます。

★開催日二週間前からのキャンセル・ご返金はできませんので、ご了承下さい。

*初回費用

6ヶ月(授業回数6回)の場合

入学金	10,000 円
授業料	26,000 円
テキスト代	1,000 円
合計	37,000 円(税別)

ご継続の場合の
次回6ヶ月分は

27,000 円(税別)

*初回費用

12ヶ月(授業回数12回)の場合

入学金	10,000 円
授業料	52,000 円
テキスト代	2,000 円
合計	64,000 円(税別)

ご継続の場合の
次回12ヶ月分は

54,000 円(税別)

※いずれも材料費は当日、別途徴収いたします。 ※税別表示ですのでお気を付け下さい。

*1レッスン(体験レッスン)

※授業料 5,500円(材料費・税別)

(回数券でもご参加頂けます)

[テキスト代含む、材料費、消費税は別途]

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

