

料理教室&ケーキ教室開催のご案内

いつも当社の料理教室&ケーキ教室をご利用頂き有難うございます
料理教室&ケーキ教室の開催が中止になりご迷惑をおかけしました。
これからもよろしくお願い致します。

***材料の準備もありますので前日のご予約はご遠慮下さい**

ご予約は2日前までにお願い致します

参加する際はマスク着用・検温(来店の際)が必須となりますのでご協力をよろしくお願い致します。また、参加人数も8名様までとさせていただきますので参加出来ない場合もありますのでご了承下さい。

料理教室(藤崎先生) 期日2月16日(火)・20日(土)

時間 午前9時30分～正午まで
参加費 800円
メニュー 鯖の五色あんかけ・ほうれん草のキッシュ
菜の花とミニトマトの辛子和え・サーターアングダー

鎌下先生の料理教室

(料理研究家・食生活アドバイザー・国際薬膳食育師)

期日2月13日(土)

時間 午前10時～
参加費 1500円
メニュー 具沢山のスパイシーパエリア(リゾット仕立て)
オレンジと人参のラペ
キノコとゴボウの豆乳クリームスープ



濱田先生の料理教室(料理研究家)

期日2月26日(金)

時間 午前10時～
参加費 800円
メニュー 根野菜の胡麻和え・豆腐のオイスターソース煮
キャベツと油揚げの味噌汁
さつまいものくるみ白あえ

麴を使った料理教室(野田先生)わらべ詩・管理栄養士

期日2月18日(木)

時間 午前9時30分～正午まで
参加費 800円
メニュー 鶏のから揚げ・蒸し野菜の甘酒ディップ
野菜スープ・りんご入り生米マフィン



***写真はイメージです**

身体に優しいケーキ・お菓子教室(野田先生)

わらべ詩・管理栄養士

期日2月25日(木)

時間 午前9時30分～正午まで
参加費 800円
メニュー パイ生地を作る・レモンパイ
おつまみパイ

***材料の準備もありますので早めのご予約とキャンセルの場合は2日前までにご連絡下さいTEL260-3055小森園・梶原**