

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。
今月の料理教室&ケーキ教室は下記の日程で行いますのでご案内致します。
早めに電話にてお申し込み下さい。

***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日前までをお願い致します。

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8月21日(土)・24日(火)

時間 午前9時30分～
参加費 800円
メニュー 手羽元のりんご酢煮・春雨の中華風サラダ
にがうりスープ・じゃんぼ餅

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8月12日(木)

時間 午前10時～
参加費 1500円
暑い夏にぴったりの台湾料理を紹介します。
スパイスの効いた煮込み料理とスイーツは食欲のない時に
おすすめのメニューです。
メニュー 魯肉飯(ルーローファン)
素揚げ昆布と夏野菜サラダ
小豆とフルーツ白玉と豆花のレモンシロップ
(あんみつ風)

濱田先生の料理教室(料理研究家)

期日8月20日(金)

時間 午前10時～
参加費 800円
メニュー 大根と牛肉の韓国風煮込み
ほうれん草と桜海老のサラダ
わけぎとキムチのチヂミ
わかめと生姜のスープ

麩を使った料理教室(野田先生)わらべ詩・管理栄養士

期日8月19日(木)

時間 午前9時30分～
参加費 800円
メニュー 茄子入りジャージャー麺
ナムル・ミント淡雪寒

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8月26日(木)

時間 午前9時30分～
参加費 800円
メニュー ドロリッチ風コーヒーゼリー
生米マフィン・紅茶アイス



*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

