

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

また、開始時間に30分以上遅れる場合は参加をお断りさせていただきますのでご了承下さい。

コロナ対策について

感染者拡大により、しばらくの間は作った料理・お菓子などはその場で試食せずに持ち帰りとしていただき、教室での飲食は控えていただきます。また、持ち帰り用の容器は持参していただきますようお願いいたします。参加する際はマスク着用・検温(来店の際)・名簿の記載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 3月16日(水)・19日(土)

時間 午前10時~

参加費 800円

メニュー デコレーションケーキ寿司・あおさのかき揚げ
かぶの千枚漬け・抹茶マフィン

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 3月15日(火)

時間 午前10時~

参加費 1500円

メニュー 水キムチ

鶏唐揚げの黒ゴマ香味ソースがけ

小豆の炊き込みおこわ・白ネギの卵焼き

濱田先生の料理教室(料理研究家)

期日 3月25日(金)

時間 午前10時~

参加費 800円

メニュー 魚介と春野菜のシチュー
チキンソテーのジンジャーソース
長芋の三食和え

麴を使った料理教室(野田先生) わらべ詩・管理栄養士

期日 3月10日(木)

時間 午前9時30分~

参加費 800円

メニュー カリフォルニア巻き
蒸し野菜の甘酒味噌ディップ
発酵あんこの桜餅

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 3月17日(木)

時間 午前9時30分~

参加費 800円

メニュー 桜の花の甘酒シフォンケーキ
胡麻ボ一口



*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
TEL 260-3055 小森園・梶原