

男の基本料理

基本がわかる！初心者に安心の男性だけのクラスです。

料理なんて今まで全くしたことがない、という方もご心配なく。

「男の基本料理」なら、月2回月曜日・午前の少人数制のクラスですから、

ウィークデーにじっくり落ち着いて、楽しみながら料理を習うことができます。

美味しい手料理のノウハウを身に付けて、周囲の方をビックリさせてみてはいかがでしょうか。

作る楽しみ・食べる楽しみに加え、食べてもらう楽しみも味わえ、

きっとご満足いただけることと思います。

ぜひ一緒にしませんか。ご参加をお待ちしております。

■日程	①	1月	18日	(月)
	②	1月	25日	(月)
	③	2月	8日	(月)
	④	2月	22日	(月)
	⑤	3月	8日	(月)
	⑥	3月	22日	(月)

10:00 ~ 12:30頃まで



- 定員 少人数制
- メニュー 裏面をご覧ください
- 持ち物 エプロン、ハンドタオル、筆記用具
- 特典 レギュラークラスへのご入学金50%OFF
(ご家族様も、この割引の対象とさせていただきます)

■費用 6レッスン 30,000円
(材料費・水道光熱費・テキスト代/消費税別)

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くか、
左記の口座にお振込み下さい。

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

- ★ 開催日二週間前から、キャンセル・ご返金はできません。
- ★ 尚、大変申し訳ございませんがアレルギー等ございます方、また調理中の怪我等に関しましては、当学院では一切責任を負いかねますので宜しくお願い申し上げます。
- ★ 新型コロナウイ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。

お申込み・お問い合わせは

江上料理学院

〒162-0846
新宿区市谷左内町21

江上 東京の江上学院
海老原 都立地下鉄新大塚 市ヶ谷駅 徒歩3~4分

TEL **03-3269-0281**

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

男の基本料理 メニュー表

【2021年1月～2021年3月】

	日程	メニュー	身につけていただく料理のコツ
1	1月18日(月)	●帆立と舞茸のオイスターソース炒め ●しいたけと干し海老の中華風スープ	・オイスターソースについて ・干し海老について
2	1月25日(月)	●豚肉の香ばし味噌焼き ●小松菜とえのき茸のおろし和え	・味噌焼きについて ・小松菜について
3	2月8日(月)	●簡単ボルシチ ●ミートローフ ケッカソース添え	・ボルシチについて ・ミートローフについて
4	2月22日(月)	●白菜ロールの豆鼓ソースがけ ●豆腐とあおさの卵スープ	・豆鼓について ・あおさについて
5	3月8日(月)	●いろいろ手まり寿司 ●菜の花の吸いもの ●桜もち	・菜の花について ・桜もちについて
6	3月22日(月)	●パイザンヌスープ ●チキンのフリカッセ	・ブイヨンについて ・フリカッセについて

※メニューは変更になる場合もございます