



イギリスが誇る伝統の味

ローストビーフ

イギリス料理でおいしいもの、といえは誰もが思い浮かべるのがローストビーフです。ご家庭では上手に焼くのが難しいと思われがちですが、実は意外と簡単。ホームパーティのメニューに加えればテーブルに華やかさが増しますね。おいしいグレイビーソースも作ります。ほかにも、ビールを隠し味にしたフィッシュアンドチップスで、伝統の味をお楽しみください。香り高いブランデーケーキの作り方もお教えしますので、お客様のおもてなしに、またご家族の大切な日に、腕をふるってみてはいかがでしょうか。



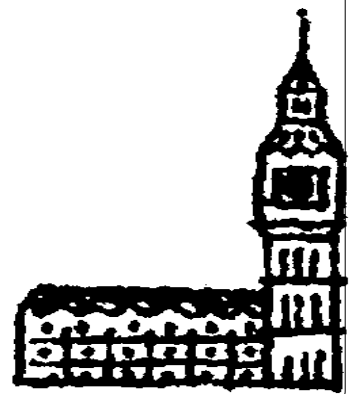
- ローストビーフ ヨークシャープディング添え
- フィッシュ アンド チップス
- ブランデーケーキ (デモンストレーションと試食)

2025年 **3月27日(木) 18:30** ~

- 定員：8名
- 持ち物：エプロン・厚手のハンドタオル・筆記用具
- お申込み：学院受付に直接おいていただくか、お電話でお申込みください。
- お支払い：お申込みから1週間以内に、受付で直接お支払いいただくか、下記の口座にお振込みください。
尚、お振込みの際はお名前後に開催日を入力して下さい。
例) 3月26日 → エガミハナコ0326

♪費用：6,050円 (テキスト代・材料費・消費税込み)

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1週間前からのキャンセル・返金はできませんので、ご出席できない場合は、代理の方をご紹介ください。
※アレルギーや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、ご了承ください。
※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へのご協力をお願いいたします。
※状況により、一部メニューがデモンストレーションと試食のみとなる場合がございます。予めご了承ください。

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

JR丸の内線市ヶ谷駅 徒歩3~4分
南北線・都営地下鉄新大塚線

TEL **03-3269-0281**

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