

情熱の国・美食の国、スペインのおいしい味が満載！

パエリア

新鮮な魚介類や農産物に恵まれたスペインには、素材のおいしさを楽しめるお料理がたくさん！
なかでも最も有名な＜パエリア＞は、家庭の数だけ種類があると言われるほどで、その材料や作り方もいろいろです。おいしく作るコツを覚えて、アウトドアやホームパーティで味わってみてはいかがでしょうか。他にも、お酒のおつまみにピッタリの＜タパス＞、食欲をそそる冷たいスープ＜ガスパチョ＞と、知って得するお料理を揃えました。
ご試食は、サングリアと一緒に楽しみください。



＜MENU＞

- タコとイカのタパス
- ガスパチョ
- バレンシア風 パエリア

2025年

4月17日(木) 18:30～

♪費用：6,050円 (テキスト・材料費・消費税込み)

- 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の後に開催日を入力して下さい。

例) 4月14日 → エガミハナコ0414

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



※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。
※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。
※新型コロナウィ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

TEL 03-3269-0281

〒162-0846

新宿区市谷左内町21

江上・東区・市ヶ谷支店

市ヶ谷駅 徒歩3～4分

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