

ビールが美味しい!



ピリ辛メキシカン



スパイシーな味わいが魅力のメキシコ料理。

千り唐辛子の辛さやトウモロコシの香ばしさが、お気に入りの方も多いはず。

そんなお料理をご家庭でも気軽に作ることができます。

トウモロコシの粉で作ったトルティーヤに、おいしい具をのせて巻いた<タコス>。

具たくさんの<メキシカンライス>に、アボカドを使った有名な前菜<ワカモーレ>など、

どれもみんなで集まった時にピッタリのメニューです。

いつもとは、ちょっと違った味を楽しみたいと思ったら、ぜひお試しください。

- タコス
- アボカドのディップ ワカモーレ
- メキシカンライス



2025年

5月15日(木) 18:30~

♪費用：6,050円 (テキスト代・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でいただくか、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) 5月28日 → エガミハナコ0528

※開催日1週間前からのキャンセル・返金できませんので、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。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。

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

お申込み・お問い合わせは

江上料理学院

TEL

03-3269-0281