

# イギリス



## メニュー

### 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)

イギリスの伝統料理ローストビーフ  意外と簡単に作れちゃいます♪

美味しいグレイビーソースの作り方もお教えします。

隠し味を入れることで美味しいフィッシュアンドチップスや香りとコクを感じるブランデーケーキ  
お客様のおもてなしに、また家族の大切な日に特別なお料理を作ってみませんか？

**日程** 2025年3月27日 (木)

**時間** 18:30～

**費用** 1レッスン6,050円 テキスト代・材料費・消費税込み

## お申し込み方法

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。

## 持ち物

エプロン、厚手のハンドタオル、筆記用具

## お支払い方法

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、下記口座にお振込下さい。

お振込先：みずほ銀行 市ヶ谷支店 普通口座 0518647

口座名 株式会社ラボラトワール・エガミ

\* **開催日 1週間前**からのキャンセル・ご返金は  
できませんので、ご了承ください。

\* 大変申し訳ございませんが、  
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。



江上料理学院

TEL

03-3269-0281

〒162-0846

新宿区市谷左内町21

1区線・東京メトロ有楽町線

南北線・都営地下鉄新宿線

市ヶ谷駅 徒歩3～4分

URL

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