12月クッキングスタジオ料理教室
参加者募集!!

12月6日(日)　10時30分～13時
地元で愛されるお店　レストラン中台

＜内容＞

【牛すね肉のシチュー】
牛スネ肉をじっくり煮込み、ほろほろに仕上げる本格的なビーフシチューです。
今回は市販のデミグラスソースを使ってプロの味を伝授！

【ポテトのエクラゼ】
じゃがいもの食感を少し残して粗くつぶす、シンプルなフランス風の付け合わせです。
肉料理や魚料理によく合います。

【ボルシチ(ビーツのスープ)】
世界三大スープの一つに数えられ、ビーツの鮮やかな赤色が特徴です。
今回は豚バラ肉と一緒に煮込みます。

＜講師＞レストラン中台　中台　義浩シェフ
＜参加費＞3,000円
＜対象＞16歳以上





※ 画像はイメージです
※各講座の内容は変更になる場合がございます

【ご案内】
現在、お申し込みはWebサイトではなく、
店頭サービスカウンターにて承っております。
お申し込みをご希望のお客さまは、お手数をおかけいたしますが、
サービスカウンターまでお越しくださいますようお願いいたします。

11月開催　クッキングスタジオ料理教室

① 11月5日(木)　　10時30分～12時30分

本場イタリアで腕を振るったシェフが直伝！バリラ料理教室



<内容>
・ブルスケッタ
・シーフードマリネサラダとバジルソース
・フレッシュトマトとバジルペーストのスパゲッティ
<講師>
2012年「パスタ世界選手権」の初代チャンピオン
山田剛嗣シェフ
<協賛>三菱食品、バリラジャパン
<参加費>2,000円　<対象>16歳以上

※ 定員に達したため、キャンセル待ちを受け付けております。

② 11月13日(金)　10時30分～13時

大切な日に作りたいおもてなしメニュー♥ 意外と簡単！
冷凍パイシートで憧れのパイ包み焼きにチャレンジしてみませんか？



<内容>
・豚ヒレ肉のパイ包み焼き～赤ワインソース～
・クリームスピナッチ(ほうれん草のクリーム煮)
・カリフラワー(冬野菜)のスープ（試食のみ）
<講師>
カスミ　フードコーディネーター　稲川
<参加費>2,000円　<対象>16歳以上

※ 定員に達したため、キャンセル待ちを受け付けております。

③ 11月18日(水)　10時30分～13時

地元で愛されるお店　アミーチ



<内容>
・揚げマルゲリータ「モンタナーラ」
・濃厚裏ごし魚介スープ「チュッピン」
・カリカリナッツとチョコ入りリコッタチーズのアイス「セミフレッド」
<講師>アミーチ　太田裕二シェフ
<参加費>3,000円　<対象>16歳以上

※ 定員に達したため、キャンセル待ちを受け付けております。

④ 11月24日(火)　　10時30分～13時

クリスマスに向けたお菓子料理教室♪
人気の焼き菓子を手軽に作ろう♥



<内容>
・ジンジャーマンクッキー　　・スノーボールクッキー
<講師>カスミ　管理栄養士　大木
<参加費>2,000円　<対象>16歳以上

※ まだ空きがございます。お申し込みを受け付けております。

【ご案内】
現在、お申し込みはWebサイトではなく、
サービスカウンターにて承っております。
お申し込みをご希望のお客さまは、お手数をおかけいたしますが、
サービスカウンターまでお越しくださいますようお願いいたします。

※ 画像はイメージです
※各講座の内容は変更になる場合がございます