



シェフの お料理を楽しむ会

<お食事MENU>

- ・コーンと唐揚げチキン
明太子マヨネーズ風味のピザ
- ・冷燻ブリの刺身
- ・豆腐入り出し巻き
- ・スモークサーモンと野菜の生春巻き
- ・カブラのポタージュと海老真丈
- ・ビーフシチュー肉の香草パン粉焼き
煮物野菜添え

<DESSERT>

- ・大学芋と
バニラアイスクリーム
- ・チョコレートのスープ

実習内容



- ・おせち料理に活かせる
煮物のコツ!
- ・出し巻き玉子

日時：11月29日(水)

実習：18:30~19:00

食事：19:00~20:30

場所：2Fレストラン

会費：2,500円(税込)

※お食事券利用可

定員：30名程度※先着順

☆お食事・レシピ付



お食事のみの
参加もOK!