

レストランで学ぶ！料理教室

9月25日(日)16:00～

ぐるなびクッキング

～講師シェフ 鈴木喜之～

家庭でも出来る真空調理 簡単ドレッシングの作り方

メニュー名

- ①若鶏のクリーム煮(真空調理)
- ②人参のドレッシング
- ③シーザードレッシング

～レッスン後のお食事内容～

ヴィシーソワーズを召し上がって頂き、次に若鶏のクリーム煮、有機野菜のサラダ、デザート、コーヒーをご提供致します。色々なアレンジ等のお話しも出来ると思いますので、お楽しみにして下さい。



料理教室開催日	2011年9月25日(日)
参加料金	3000円
開催時間	16:00～18:00
受付開始時間	15:30より
参加申込期限	開催日の2日前まで受付
定員(受付人数)	10名
年齢制限	14歳以上
	お子様同伴(未就学児)1名まで無料
持ち物	筆記用具

◆参加者へのお土産

人参のドレッシング
シーザードレッシング
簡単真空パック用袋プレゼント

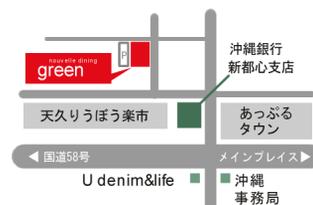


ヌーベルダイニング green
〒900-0005
那覇市天久1-6-23
TEL 098-862-3943

◆参加者への耳寄り情報

4Pt付き(デザートプレゼント)
ポイントカードを差し上げます

天久りうぼう薬市ウラ



参加希望の方は098-860-9060までご連絡下さい

※詳しくはHPぐるなびクッキングヌーベルダイニンググリーンをご覧ください

