

きほんの料理教室



包丁を持ったことのない方、基礎を
しっかり身につけたい方むけの講座です。

第1金曜日 19:00~

4月5日：クラムチャウダー、ほか

6月7日：いなりずし、しじみ汁

7月5日：豚肉の南蛮漬け、スープ

授業の進め方

- ・1人ずつの指導で、1人ずつ実習していただきます。
- ・デモンストレーションは行いません。
- ・実習後、試食をしていただきます。ごはんが付きます。
- ・実習、試食、あと片付けをしていただいて、
20:30 終了予定です。

受講料（税別）

1回：生徒 2,000 円 生徒外 2,400 円

5回チケット：生徒 9,500 円、生徒外 11,400 円

* チケットは5%OFF、12か月有効です。

* 最低開催人数は2名です。

* キャンセルは2日前まで、それ以降は受講料が発生します。

向山美和子の料理教室

TEL 055-231-1133