



# クッキング教室のご案内 ～第5弾～

イマージュ羽下シェフによる”家庭で作れるフランス料理”をテーマに、スーパーマーケットで揃う食材で仕上げます。  
講習のあとはみんなで楽しく試食会です。

受講 第2日曜日 12:00～14:30 (試食時間含む)  
\*2019年より”第3日曜日 12:00～14:30”に変更となります

受講料 各回 ¥5,400-(税込み)  
材料費込、試食時のドリンク(ウーロン茶)付  
試食時にペアリングワインをご希望の方は別途 ¥540/@1グラス

- \*受講料につきましてはお申し込み時にお支払いをお願いいたします。
- \*やむを得ずお申込み講座を欠席される場合、別講習への振替予約を1回のみ承ります。
- \*振替希望の講座が満席でご希望に添えないこともございますことをあらかじめご了承ください。

定員 各回先着6名様 お申込みお問い合わせは小森まで [tel 03-3844-3460](tel:03-3844-3460)

テーマ ～2018年・第2日曜日～  
第45回: 7/8 小エビと夏野菜のゼリー寄せ&簡単ガランティーマ  
第46回: 9/9 かぼちゃのテリーヌ&さっぱりスペアリブ  
第47回: 10/14 キッシュ&エスカベッシュ  
第48回: 11/11 秋刀魚のじゃがいも包み焼き&きのこのマリネ  
  
～2019年・第3日曜日～  
第49回: 1/20 カニクリームコロッケ&いろいろな根野菜の温かいサラダ  
第50回: 2/17 牡蠣料理!!

## シェフの紹介



羽下太(はが ふとし)  
1974年生まれ。栃木県宇都宮出身。  
エコールキュリネール国立(現 エコール辻東京)で西洋料理を学び渡仏。  
リヨン、コートダジュールで修業したのち「ホテル ドゥ キタオカ」に入店。  
25歳で料理長へ就任、15年間腕を振るってきた。  
グランメゾンの味やサービスをカジュアルに楽しんで頂きたいという想いで  
浅草に拠点を移す。

---

## クッキング教室申込書

申込講座 希望する講座を○で囲んでください  
第45回・第46回・第47回・第48回・第49回・第50回

お名前 \_\_\_\_\_ 電話番号 \_\_\_\_\_

様

ご住所 〒 \_\_\_\_\_

---