



クッキング教室のご案内 ~第3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 毎月2回；第2水曜日 19：00～21：30（試食時間含む）
第4日曜日 12：00～14：30（試食時間含む）

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 第16回：3/8(水) 若鶏丸一羽を使ってトマト煮込みとブレゼ
第17回：3/26(日) たけのご料理
第18回：4/12(水) いろいろな貝を使って..
第19回：4/23(日) 春キャベツと豚肉
第20回：5/10(水) ローストビーフと万能ソース
第21回：5/28(日) 簡単でも本格的な味 ～コンソメと野菜のムース～
第22回：6/14(水) キッシュ&エスカベッシュ
第23回：6/25(日) 燻製に挑戦!!
第24回：7/12(水) 魚料理 ～マリネと簡単煮込み～
第25回：7/23(日) 夏野菜を使って.. ～オードブル&冷たいスープ～



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16回・第17回・第18回・第19回・第20回・第21回・第22回・第23回・第24回・第25回

お名前 電話番号

様

ご住所 〒