

## —Soup & Salad 料理 Lesson—

### 【Lesson Menu】

鱈と冬野菜のクリームスープ／コンソメライス

B L Tの彩々サラダ

ブロッコリーのペペロンチーノ

以下は時間があれば

焼き鮭とかぶのオニオンマリネ

柚子香る白菜と豚肉のサラダ



日時： 2021年2月10日(水) 19:00～20:30

2月20日(土) 10:30～12:00

2月23日(木) 13:00～14:30 (祝)

講習費： ¥3,000 (税込)

キャンセルは、前日までにお願いいたします。

キャンセル料及び手数料として¥1,500がかかります。ご返金は¥1,500となります。

## —Wine を楽しむ料理 Lesson—

### 【Lesson Menu】

ビーフストロガノフ／バターライス

たこのイタリアンマリネ サラダ仕立て

カニとアボカドのブルスケッタ



【Wine】(こちらから送付致します)

● Ocho y Medio Chardonnay vino de la Tierra de Castilla 2019 Spain

日時： 2021年2月13日(土) 15:00～16:30

2月27日(土) 15:00～16:30

講習費： ¥6,500 (税込) 料理教室生徒様限定初回サービス価格

キャンセルは、前日までにお願いいたします。

キャンセル料及び手数料として¥1,500がかかります。

ワインを送付しているため、ご返金は¥2,000となります。