



イタリア料理教室



イタリア各地には、昔から伝わるたくさんの美味しいものがあります。
 その土地に伝わる伝統の味はなんと言っても、シンプルで美味しい。
 素材の味を活かした、料理の美味しさを身近に感じていただきたいと思っております。
イタリアでの料理修業を通して学んだ、ご家庭でもできる本場の料理をご提案します。

授業は・・・

デモンストレーションも見ていただき、そのあと皆さんに調理していただきます。
 2～6名で調理台を使って実習します。
 ☆あまり調理経験が無い方でもしっかりフォローさせていただきます☆
 出来上がったお料理とそのお料理に合わせたワインと一緒に試食します。
 一緒にワインのお勉強もしましょう♪
 ※皆さんが調理する食材の計量と最後の片付けも一緒にお願いします。

定員 20名（先着順）

定員になり次第締め切らせていただきます。

参加費：4,000円（税込）※食材費・ワイン代込み

※2回目以降の参加の方、3,800円（税込）

※受講料は前金にてお願いします。

（授業料を頂戴した時点で申し込みとさせていただきます。）

受付の締め切りは開催日の1週間前とし、締め切り日以降にやむを得ずキャンセルされる場合は食材費として2000円頂戴します。

（その場合は、その回のレシピを差し上げます。）

当日キャンセルの場合は全額かかりますのでご注意ください。



持ち物 エプロン・筆記用具

場所 中原市民館 2F 調理室 神奈川県川崎市中原区新丸子東3丁目1100-12
 パークシティ武蔵小杉ミッドスカイタワー2階

日時 **第11回目（年内最後）11月14日（水）18:15～21:00（授業は18:30～）**

メニュー 今回のテーマは《秋を感じるイタリアン》
 旬のポルチーニ茸を使ったお料理や秋らしいお料理
 を一緒に勉強していきましょう。

◆イタリア料理教室 第11回(11/14) 参加申込書◆

氏名

TEL

MAIL

〒

住所

申込先 FAXまたは店頭にて受け付け中です。

Trattoria "GHI-HEI" 044(755)2647
トラットリア ギヘイ

主催 イタリア料理研究会