

名店のシェフ直伝！

今日からお家レストラン

オシャレなレストランメニューが家庭でも気軽にできるようになったらステキですね。
身近な旬の食材を使って、プロの技とコツを名店のシェフから学びます。
会話が弾む美味しいひと時を。お家レストラン、オープンです！



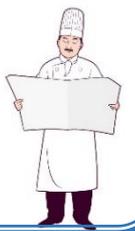
メニュー

サーモンのパイ包み焼き
旬のキノコのクリームソース

ベーコンと彩りサラダ

チョコレートドーム

講師：高間 厚
浅草の老舗
ロシア料理店
「ラルース」シェフ



2019年

日時 10月9日(水) 18:30~20:30

会場 築地社会教育会館

対象 18歳以上

定員 20名(申し込み多数の場合は抽選)

参加費 3,000円(材料費・保険料込み)

締切 9月20日(金)

<お申込み・お問い合わせ>

中央区立築地社会教育会館

〒104-0045中央区築地4-15-1

TEL03-3542-4801

FAX03-3542-3696

<https://chuo-shakyo.shoppro.co.jp>

【主催 中央区立築地社会教育会館】

お申し込みから受講までの流れ

下記よりお申し込みください。

■ 築地社会教育会館窓口

※日本橋・月島社会教育会館、アートはるみでもお申し込みいただけます。

※参加費は当日、開催会場でお支払いください。

■ 電話またはFAX（下記問い合わせ先をご覧ください）

※9月20日（金）申し込み締め切り。申し込み多数の場合は**抽選**となります。

※当選の方には9月21日（土）以降、参加証を送付いたします。

落選された方にはキャンセル待ちの順番の入った案内ハガキを送付いたします。

個人情報の取り扱いについて

講座お申込時に収集した個人情報について、個人情報の漏えい・流出・不正利用がないよう適正な管理を行い、当館（中央区社会教育会館）が主催する事業以外には使用しません。

また当館が主催する講座や催し物等のご案内をお送りする場合があります。不要な方はお申し出ください。

持ち物：エプロン、三角巾（バンダナ）、手拭用のタオル、髪の長い方はまとめるもの、参加費（3,000円）

*本講座では、原材料に小麦・乳・卵を使用します。

お問い合わせ先

築地社会教育会館（日比谷線・都営浅草線 東銀座駅 6番出口 徒歩約5分）

〒104-0045 中央区築地4-15-1 電話 03-3542-4801 FAX 03-3542-3696

築地社会教育会館 宛



F A X : 03-3542-3696

名店のシェフ直伝！今日からお家レストラン

参加申込書

ふりがな	
お名前	
ご住所	〒
お電話番号	
メモ	(ご希望・ご質問などありましたら、お書き添えください)