

「地元のプロから習う

日本料理」

講師の指導の下、主菜を作ります。その他に講師が用意した料理数品をお召し上がりいただきながら日本料理についての講義をお聞きください。



※昨年は参加者の方に右上のお料理を作っていただきました。

今回のメニューは

前菜：スモークサーモンといくら
香ばしい焼き茄子と相性抜群の
胡麻クリームのハーモニー

主皿：秋鯖の船場煮
胡椒をアクセントにして

その他、ご飯もの・汁物・甘味です。

開催日 **10月11日(木)** 10時～13時
参加費 2500円
申込み 9月12日(水) 10時～ 電話・窓口にて受付。
定員 16名(先着)
講師 「たまプラーザ 瑞亭」 小澤友博



<問合せ>
美しが丘西地区センター
〒225-0001
横浜市青葉区美しが丘西 3-60-15
045-903-9204

※お車でのご来館はご遠慮ください。