

秋色アイデアおもてなし料理

～家庭のオーブン・レンジ・鍋で出来るおもてなし～



<講師>

落合愛子さん

料理サークル講師を山内地区センターにて40年以上活動中
クッキングコンサルタント 企業食品開発 料理本出版多数

田部井美佳さん

野菜ソムリエプロ 横浜市認定はまふうどコンシェルジュ

先着順



日時：9月17日(水) 10時～14時

場所：料理室

定員：大人 12人 (食物アレルギーの対応は致しかねます。
ご了承ください。)

参加費：2,800円 (材料費 2,000円)

持ち物：エプロン タオル 布巾 筆記具

メニュー

- 豚肩ロースの梅酒煮卵と野菜添え
- 丸ごとカボチャのシーフードグラタン
- 秋野菜のピンチョス
- サラダ ナスと塩麹ソース
- スピード焼きりんごアイスクリーム添え

受付(先着順)：8月11日 WEB 0時より

電話窓口 10時より

問い合わせ 申込み

横浜市青葉区あざみ野2-3-2
山内地区センター TEL045-901-8010

HP <https://yokohama-shisetsu.com/yama/>