

お食事付き

吉祥寺聘珍樓

# 料理教室のご案内 第32回

2024 開催日 3月13日(水)

平素のお引き立てを心より感謝申し上げます。  
皆様の温かいご支援のもと4年ぶりとなる第32回料理教室を開催いたします。  
聘珍樓の伝統料理をご家庭でもお楽しみいただけるよう丁寧にご指導いたします。  
皆さまのご参加をお待ちいたしております。

時間

11:30 受付開始  
12:00~14:30 講習・お食事

参加費

お一人様6,500円(税サービス料込)  
当日の材料、お食事すべてを含みます。

定員

20名様

場所

吉祥寺聘珍樓  
JR「吉祥寺駅」より徒歩5分  
〒180-0004 東京都武蔵野市  
吉祥寺本町1-13-6 古谷ビル

講師

吉祥寺聘珍樓 料理長 福澤和之

- \* 参加ご希望の方は事前にご予約をお願いいたします。
- \* 当日はエプロンをお持ちください。
- \* 講習後にはお食事をご用意しております。
- \* アレルギーをお持ちの方は事前にご相談ください。

当日のお食事

三種前菜の盛り合わせ  
五目入りフカヒレスープ  
春巻き・とび子のせシュウマイ  
モンゴウイカと桜海老の大葉炒め  
豚細切り肉の甘味噌炒め、花巻添え  
アサリとニラ入りチャーハン  
豆乳入り杏仁豆腐

講習内容



- 貝柱入り玉子焼き
- あんかけチャーハン
- 玉ねぎシュウマイ

料理写真はイメージです。

ご予約はこちらから

吉祥寺聘珍樓

TEL. 0422-21-0188

FAX. 0422-21-2068

【営業時間】

【平日】

11:00~14:00(LO)/17:00~21:00(LO)

【土日祝】

11:00~21:00(LO)

聘珍樓

HEICHINROU