

お食事付き

吉祥寺聘珍樓

料理教室のご案内 第33回

2024
開催日 6月18日(火)

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料理教室も33回目を
迎えさせていただき運びとなりました。
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
海老のマヨネーズソース和え
冬瓜入り五目のフカヒレスープ
揚げワンタン、フカヒレ入り蒸し餃子
海老のチリソース
桜海老入りチマキ
マンゴーと杏仁の二色豆腐

講習内容



- 春巻
- 細切り豚肉の甜麵醬炒め
- 細切り豚肉入り炒め焼きそば

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