

# 第34回 料理教室のご案内

講習+お食事付き

開催日  
2024 10月22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34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

講習内容

海老を使ったお料理3品

- 海老のチリソース
- 海老と玉子の炒め
- 雲吞(ワンタン)

- \* 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。

講習後のお食事

広東式(鮮魚の)刺身  
二種きのこと干し貝柱入りフカヒレスープ  
チャーシュー饅頭  
白身魚の甘酢炒め  
海鮮入りおこげ  
胡麻団子



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

[平日]

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

[土日祝]

11:00~21:00(LO)

聘珍樓

HEICHINROU