



# 料理教室の ご案内

講習+お食事付き

開催日 2025 **6月17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36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 **6,800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

講習後の  
お食事

茹で国産鶏のネギ、生姜ソース  
ズワイ蟹肉と冬瓜入りフカヒレスープ  
海老蒸しギョーザ  
鶏のアーモンド揚げレモンソース  
細切り鶏肉のあんかけ焼きそば  
香港ワッフル

- \* 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。



### 講習内容

#### 豚肩ロース肉を使った料理

- チャーシュー
- 黒酢のスプタ
- チャーシュー入り饅頭

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