



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