

第20回フランス料理“スリジェ”料理教室

La Cuisine Française ‘CERISIER’

家庭でも手に入る材料、道具を使って料理長が下記の料理を作りながら、ご説明致します。
ご覧いただいた後、実際に召し上がって頂きます。
是非、皆様、お誘い合わせの上、ご参加いただく様、お待ち申しております。

*日 時： 2月27日(月) 11:00~14:00

*場 所： レストラン・スリジェ (調布市小島町2-47-1、グリーンホール1F)

*参加費： ¥5,250〔消費税込み〕

*定 員： 先着30名様(筆記用具をご持参下さい)

*お申し込み

下記FAX/e-mail様式にご記入の上、3日前までに、参加費を添えてお申し込み下さい。
お電話、ファクス、メールでご予約の方は、当日お支払いでも可ですが、
前日までにご連絡なく欠席された場合は、全額、キャンセル料として頂きます。

*お問合せ

<TEL> 042-443-0022 <FAX> 042-443-0023

<e-mail> [お問合せ・ご予約用メール](#)

MENU メニュー

Briks de St.Jacques et Saumon à la Coriandre

帆立貝とタスマニア産サーモンのパート包み揚げ、コリアンダーの香り

Pot au Feu de Canard et de Porc Fermier au Basilic

フランス産、鴨腿肉とポークのポ・ト・フ仕立て、バジリックソース

Religieuse aux Fraises

ルリジューズ(ショコラ・シュー)、苺風味

Café コーヒー

Pains パン

Vin ワイン

尚、FAX でお申し込みの場合はこちらをご利用下さい。
e-mail でお申し込みの場合はこちらをご利用下さい。