

NEW

4/11(土)スタート 新規会員募集中

期間限定

『ミクニ シミズ』のシェフから学ぶ 家庭でできるとびきりのフランス料理



会場 ミクニ シミズ (清水区港町 2-8-1)
※フェルケール博物館隣★駐車場有

＜会場までの地図＞



車の場合 東名清水 IC から港湾道路を南下し約 10 分
電車・バスご利用の場合 【静岡バス】 三保山の手線→
【波止場フェルケール博物館前】下車
※エスパルスドリームプラザ行きシャトルバスも有り

地元の食材を大切にする“地産地消”のコンセプトのもと、三國清三氏がプロデュースする「ミクニシミズ」グランシェフが、家庭でも手軽にできるフランス料理をデモンストレーション形式でお教えします。旬な食材を使ったレシピを学んだ後、この日だけの特別なオリジナルランチコースをお召し上がり頂く贅沢な講座です。

《メインメニュー》

- 【4/11】桜鯛のポワレ
春野菜とリゾットを添えて菜の花のソース
- 【5/9】牛肉の赤ワイン煮込み
ポムピューレと季節の野菜を添えて
- 【6/13】豚フィレ肉のティアン・プロバンス風

講師

「ミクニ シミズ」グランシェフ

渡邊 直樹



開催日時	第 2 (土) 11:30~13:30
受講料	8,250 円 (3 カ月全 3 回)
教材費	9,900 円 (ランチ代・レシピ代)
維持費	990 円
持ち物	筆記用具 定員 22 名
講座コード	350269 ★現地集合・解散 回あり

この講座は期間限定講座です。退会届の提出は不要です。休会制度はご利用になれません。
新入会の方は入会金 3,300 円がかかります。(※65 歳以上は無料)

お申込
お問合せ

朝日テレビカルチャー 清水スクール

〒424-0942 静岡市清水区入船町 7-1 鈴与健保会館2F

TEL:054-351-8441 <http://www.satv-c.co.jp>