

※単発お申込みOK、お好きな回をお申込みください



第1回

4/5
土

第2回

6/14
土

第3回

9/6
土

第4回

11/22
土

第5回

2/21
土

ひかりさんの「おうちで作る韓国料理」



講師：高松ひかり先生



美味しい食べ物がすぐに手に入る時代
私たちが料理をする理由はなんだろう？
家族・友人・恋人・自分のために
真心を込めた料理は
大切なプレゼントです
この思いで私のルーツの韓国食を
皆様にお伝えします

※写真のメニューはイメージです

《時間》 毎回 10:30～14:00 《受講料》 各回税込 6,600円 《定員》 12名

第1回 4/5(土) ①春の山菜ビビンバ ②アサツキキムチ ③松の実粥 ④スンドゥブチゲ

第2回 6/14(土) ①梅シロップ作り ②シロップを使ったニラキムチ ③じゃがいもサラダと粉のいらないチヂミ
④チムダク(豚スペアリブと芋の煮物)

第3回 9/6(土) ①残暑を乗り切るちょっぴり辛いビビン麺 ②カリッと仕上げる海鮮ニラチヂミ ③季節の水キムチ

第4回 11/22(土) ①坊ちゃん大根のキムチ(お持ち帰り) ②高菜キムチ(お持ち帰り) ③テンジャンチゲ(味噌チゲ)

第5回 2/21(土) 「韓国の出前文化を楽しむ」①チャジャン麺 ②タンスユク(酢豚)

※仕入れの状況により、若干メニュー変更する場合がございます

《お申込み方法》※キャンセルポリシー／前日当日50%、連絡なし100%※

- ・公式LINEからのお申し込み(※LINE公式アカウントに登録して簡単にお申し込み)
- ・メールでの申し込み【culture@katayama-eight.com】(※3日以内に返信いたします)
万が一返信がない場合はお手数をおかけしますがご連絡ください)
- ・お電話でのお申し込みはできませんのでご了承ください

①お名前(ふりがな) ②住所(新潟市中央区など) ③日中連絡できる電話番号④参加希望の回(例)第1回・第3回・第5回

お問合せ先:新潟市東区卸新町3-16-31ナチュレ片山2階KATAYAMA EIGHT内(駐車場80台無料) 025-270-0088(カタヤマエイト)

公式LINEからのお申し込み

