

※ブッフェ形式に盛り付けて、ノンアルコールドリンクと共に試食



おつまみになる一品と涼しげな初夏の和のしつらえで、父の日に感謝の気持ちを伝えてみませんか？  
皆さんと一緒にパーティーテーブルも作って、テーブルをワンランクアップできるコツもお伝えします。  
ぜひ、皆さんで楽しい時間を過ごしましょう！

「おつまみになる一品と  
初夏の和のしつらえでおもてなし」  
く父への感謝の気持ちをこめてく

2025年6月7日(土) 10:30~14:00 定員:12名

受講料:6,050円(受講料5,500円+消費税550円)

講師: etsubo kitchen 品田茉莉先生

(お料理内容)

- ・オクラのとうもろこし餡かけ
- ・季節のお野菜たっぷりカルパッチョ
- ・豚の角煮 アリゴ添え
- ・塩麴焼きサバと大葉の押し寿司
- ・珈琲ゼリーバニラアイス添え
- ・ほうじ茶ミントティー



《お申し込み方法》 ※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が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②住所(新潟市中央区など)③日中連絡できる電話番号

公式LINEからのお申し込み

