

※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アリツキムチ ③松の実粥 ④スンドゥブチゲ 終了~~

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

公式LINEからの
お申し込み

