

第35回

料理教室のご案内

講習+お食事付き

開催日 2025 3月12日(水)

平素のお引き立てを心より感謝申し上げます。
皆様の温かいご支援のもと料理教室も35回目を
迎えさせていただく運びとなりました。
聘珍樓の伝統料理をご家庭でもお楽しみいただけ
るよう丁寧にご指導いたします。
皆さまのご参加をお待ちいたしております。

時 間

11:30 受付開始
12:00~14:30 講習・お食事

参加費

お一人様6,500円(税サービス料込)
当日の材料、お食事すべてを含みます。

定 員

20名様

場 所

吉祥寺聘珍樓
JR「吉祥寺駅」より徒歩5分
〒180-0004 東京都武蔵野市
吉祥寺本町1-13-6 古谷ビル

講 師

吉祥寺聘珍樓 料理長 福澤和之

講習内容

魚を使った料理

- 真鯛の広東式お刺身
- 白身魚の甘酢あんかけ
- 白身魚のクリーム煮
- こし餡入り胡麻団子

- * 参加ご希望の方は事前にご予約をお願いいたします。
- * 当日はエプロンをお持ちください。
- * 講習後にはお食事をご用意しております。
- * アレルギーをお持ちの方は事前にご相談ください。

講習後のお食事

パリパリ麺のせサラダ
窯焼きチャーシュー
チャーシュー饅頭
黒醋のすぶた
フカヒレあんかけ土鍋チャーハン
杏仁豆腐



料理写真はイメージです

ご予約はこちらから

吉祥寺聘珍樓

TEL. 0422-21-0188

FAX. 0422-21-2068

[平日]

11:00~14:00(LO)/17:00~21:00(LO)

[土日祝]

11:00~21:00(LO)

聘珍樓

HEICHINROU