

プロに学ぶクリスマスの エレガントランチ

メニュー

- 大根とチキンレバーのフォアグラ風、バルサミコ味
- サーモンマリネとフランス風オードブル
キャロット ラペ&ウフモレ
- オニオンスープ チーズトースト添え
- 白身魚のアクアパッツァ
- チキンのクリーム煮 トリコロール
- パスタサラダ 冬の森風
- フォカッチャ
- モックサングリア
- イチゴクリームケーキ
- ウフアラネージュ



講師が事前に準備した料理を、作り方の説明を聞きながら盛り付けていただきます。

※レシピ付き。調理作業はありません。イラストは、講師によるメニュー例です。

12月14日(日)10:00~13:30

講 師 フードコーディネーター 光田一樹さん

定 員 16人(先着)

参 加 費 2,000円(材料費込)

申込方法 11/11(火)9時より電話・来館にて

持 ち 物 エプロン、三角巾、布巾、台布巾、筆記用具

問 合 せ 豊田地区センター 045-895-1390

※講座準備の都合上、12/7(日)以降のキャンセルの場合は参加費をご負担いただきます。
12/6(土)までにご連絡ください。

※申込時にいただいた個人情報は、講座連絡に関してのみ利用いたします。



豊田地区センター

