

第21回フランス料理“スリジェ”料理教室

La Cuisine Française ‘CERISIER’

家庭でも手に入る材料、道具を使って料理長が下記の料理を作りながら、ご説明致します。
ご覧いただいた後、実際に召し上がって頂きます。
是非、皆様、お誘い合わせの上、ご参加いただく様、お待ちしております。

*日 時： 3月26日(月) 11:00~14:00

*場 所： レストラン・スリジェ (調布市小島町2-47-1、グリーンホール1F)

*参加費： ¥5,250〔消費税込み〕

*定 員： 先着30名様(筆記用具をご持参下さい)

*お申し込み

下記FAX/e-mail様式にご記入の上、3日前までに、参加費を添えてお申し込み下さい。
お電話、ファクス、メールでご予約の方は、当日お支払いでも可ですが、
前日までにご連絡なく欠席された場合は、**全額、キャンセル料として頂きます。**

*お問合せ

<TEL> 042-443-0022 <FAX> 042-443-0023

<e-mail> [お問合せ・ご予約用メール](#)

MENU メニュー

Paté Campagne

スリジェ特製 “パテ・カンパーニュ”

Paupiette de Homard en Choux, Beurre d’Oeufs de Saumon

オマール海老の春キャベツ包み、ヴァプール、イクラ風味バターソース

Coeur de Macaron aux Fraises

ハート・マカロンと苺の »春«仕立て

Café コーヒー

Pains パン

Vin ワイン

尚、FAX でお申し込みの場合はこちらをご利用下さい。
e-mail でお申し込みの場合はこちらをご利用下さい。