

第14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： 7月25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
下記項目にご記入の上、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。
- *お問い合わせ
<TEL> 042-443-0022 <FAX> 042-443-0023
<e-mail> [お問合せ・ご予約用メール](mailto:info@slize.jp)

MENU メニュー

Fricassé de Légumes d'Eté au Bouillon de Balsamiques

夏野菜のフリカッセ、バルサミコとパルミジャーノの香り

Curry de Thon au Lait de Coco, Riz au Safran

鯖のココナッツ風味カレー、サフラン・ライス添え

Savarin aux fruits Exotiques

サヴァラン・ケーキ、エキゾチックな香り

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。