

第15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： 8月29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](#)

MENU メニュー

Jambon Persillé au Foie Gras

自家製ハムとフォワ・グラのゼリー寄せ

Boeuf en daube à la Provençale

牛肉のプロヴァンス風に込み

Verrine de Tomate-Pêche Blanches au Mascarpone

トマトと白桃のヴェリンヌ、マスカルポーネ風味

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。