

令和元年末おせち料理制作教室(鶴の茶寮)

26日(木)	27日(金)	28日(土)	31日(火)
①栗金団	①合鴨コース	①織部椎茸	宅配便到着予定日
②五万目	②鶏松風	②紅白ねじり梅 その他	
③紅白なます	③平目の求肥	③海老鬼殻焼	
④手綱なます	④鯧昆布巻		
⑤鱈西京焼	⑤黒豆		
⑥野菜のおきもの	⑥サーモン砵		
⑦数の子西京漬	⑦サーモン燻製手鞠		
	⑧伊達巻		
	⑨鰯鱈		

今年は、美味しいものだけを選んで、更なる充実を計ります。お楽しみに！！
おせち申込は、ファクスにて鶴の茶寮まで、20日までにお願いします。
限定10個のみとなります。 三段重 40,000円(宅配便の冷蔵送り、着払いで
す)

会員価格は三段重 35,000円です。

研修費は、1日 2,000円。全日参加者は10,000円。

研修者には実費にて品物をお分けいたします。

(全品揃いの場合は、上記35,000円の品物となります)

御都合のよろし日時にて自由参加できます。

参加希望者は、ファクス又は携帯に御連絡を

ファクス 0475-54-2518 携帯 090-9001-1134