

ハートハウスの人気シェフに教わる料理教室

参加者申込用紙

※ 金沢店開催

コース	AZコース：MEGUのやさしいフレンチ	BAコース：鈴庵流家庭料理～和食
日程	月1回×3回 2/18(土) 3/17(土) 4/21(土)	月1回×3回 2/28(火) 3/27(火) 4/24(火)
時間	11:00～14:00ごろ	11:00～14:00ごろ
会費	12,000円 (3回分/材料費含)	12,000円 (3回分/材料費含)
定員	10名～12名	10名～12名
講師	『ナチュラルダイニング MEGU』 田中義昭オーナーシェフ	『加賀麩司 宮田・鈴庵』 女将 宮田 佳主子
内容	<ul style="list-style-type: none"> ★ 身近な季節の食材を用いた料理 ★ 日常のお料理に変化がほしい 	<ul style="list-style-type: none"> ★ 肩肘をはらない、和食のおもてなし料理 ★ 和食のレパートリーを増やしたい
	有機野菜をたっぷり使ったヘルシーメニューが人気の『MEGU』田中オーナーシェフより調理のちょっとした手間やアレンジ、盛り付けとプロならではのポイントを学べる、またとないチャンスです！お野菜を上手に取り入れながら、ご家庭でも気軽におしゃれで美味しいフレンチにチャレンジしてみませんか。	創業明治八年、加賀麩の宮田『鈴庵』女将・宮田佳主子さんを講師にお招きします。お嫁に来て教わった大おばあちゃん直伝の古き良き伝統料理に新しい感覚をプラスした家庭料理を教えます。ベテラン主婦から新米主婦まで幅広い層の方から支持があるコースです。
	 <p>いつものお料理もちょっとしたアレンジでオシャレに♪</p>	 <p>愛情たっぷり温かな家庭料理は食卓に笑顔と幸せを運んでくれます</p>
お支払い方法	<ul style="list-style-type: none"> ・初回に12,000円をお支払い頂き、3回分チケットをお渡します。 ・やむを得ず欠席の場合、代理出席できます。(チケットの払い戻しは出来ません。ご了承下さい。) ・チケット購入前の初回に関して、7日前から当日までのキャンセルはキャンセル料を頂きます。(キャンセル料2,000円) 	
持ち物	・エプロン、手拭、筆記用具、受付ハガキ(お申し込みを受付後発送します。)	

申し込み日 月 日

ご希望コース

フリガナ
お名前〒
ご住所

連絡先・TEL

その他ご希望の
連絡先(メール・FAXなど)連絡可能な時間帯
平日/土日の 時頃

申し込み方法

そのままFAXかお電話で、
もしくはホームページ(PCのみ)よりお申し込み下さい。

定員になり次第締め切らせて頂きます。
お早めのお申し込みをお待ちしております！ 担当：安田

春の
スペシャルコース

BBコース：スローフード～イタリアン

4/22(日) 11:00～14:00ごろ ※1回だけのコース

4,000円(1回分/材料費含) 10名～12名

『パーネ工房ヴェッロ』 高島清美オーナー

イタリアフィレンツェやミラノでMr.ファブッリオ(現地で有名なシェフ)に師事しお料理を学んだ高島オーナーの楽しい教室です。今年も3～4月にイタリアへ勉強に行かれるとの事。帰国後すぐの教室では新鮮な情報も期待できます！

TEL: 076-240-3838

http://www.hearthouse.jp

株式会社 ハートハウス 金沢市八日市5丁目493-1

FAX: 076-240-8188