

寿しの次郎長 料理教室

日程	全3回
参加費用	1回 6,000円(材料費・税込み含む) ※毎回現金にてお支払いください
定員	4~8名(最小遂行人数 4名)
内容	教えてもらいたい、やりたい料理などご希望に沿って内容を決めていきます 例) 基本のだしの取り方が知りたい、飾り切りをやりたい、魚のさばき方を習いたいなど・・・
タイムスケジュール	11:45当店集合・・・12:00料理教室開始・・・13:30片付け終了 ・・・料理教室で作ったお料理をみなさんでお食事・・・14:30終了予定
持参品	(各自) エプロン・三角巾・手拭き用タオル・ご自宅でお使いの包丁 1本
特典	包丁砥ぎのサービス
申し込み方法	電話にて受付 その後店主と事前打ち合わせ(電話・メール・LINE等) 毎月20日までに次回の料理教室日程・内容を決定
キャンセル等について	料理教室開催日前3日までに当店にご連絡ください 最小遂行人数に達しない場合は別の日に変更する場合がございます

初心者の方でも大歓迎です!

ご自分が普段使用している包丁を使ってやりますので自宅に帰られた後も復習しやすいですよ♪

私が丁寧にお教えしますので一緒に料理を楽しみましょう



寿しの次郎長 店主 勝野 良治

・全日本調理師協会師範
・福岡キャリナリー製菓調理専門学校
「調理科和食」講師

お問い合わせ・お申込み

寿しの次郎長 (0942) 39-6366