

美味しい時間

福島屋六本木店 2018年6月の講座

6月15日(金) 14:00~15:30

会場：café 定員：12名 会費：1000円 ご試食付き

生姜講座

新生姜で作る手作りガリと生姜を使った料理をご紹介します。

6月15日(金) 18:30~20:30

会場：café 定員：30名 会費：5000円 ワイン付き

ワインパーティー

アル・ケッチャーノ奥田政行氏プロデュースのイタリアンレストラン「LA SORA SEED」の鈴木シェフによるイタリア料理と共にワインを愉しんでいただくパーティーです。

6月19日(火) 14:00~15:30

会場：café 定員：12名 会費：1000円 ご試食付き

トマト講座

フレッシュトマトの味比べや手作りトマトソースのご紹介です。

6月26日(火) 14:00~15:30

会場：café 定員：12名 会費：1000円 ご試食付き

小鯔の南蛮漬け講座

骨まで食べられる小鯔の南蛮漬けを作ります。

お申し込み・お問い合わせ

メールまたは、福島屋六本木店へお電話ください。

お電話 受付時間 10:00~18:00

03-6441-3961

福島屋六本木店

メール kouhou@fukushimaya.net

※キャンセルは必ず前日18時迄です。

尚、当日キャンセルならびに無断欠席の場合は参加費の半額を頂く事になりますので、ご了承の程、お願い致します。

※定員になり次第締め切らせていただきます。

※定員に満たない場合、開催が中止となる場合があります。

※食材の入荷状況によって、講座の内容が変更になる場合がございます。

※小学生以上のお子様は、参加費の半額を頂きます。