

くらすテージ

料理教室のご案内



※詳しくは「くらすテージ」までご連絡ください。

お申し込み・お問合せ 電話又は、ホームページにてお申し込みください。「くらすテージ」営業時間 AM9:30~PM6:30(定休日/水曜)

☎0254-20-2525 ■http://www.nikotan.com

お手軽3回コース

■時間 AM10:00~PM1:30
■定員 各12名 ■受講料 各¥4,500

旬の食材まるごとクッキング

●開催日/
3回(第1土曜日)
10/6 11/3 12/1



講師
新潟調理師
専門学校 校長
吉田奈美先生



お手軽 夜間料理教室

■時間 PM6:30~PM9:00
■定員 各12名 ■受講料 各¥4,500

イタリアのシンプル家庭料理

●開催日/
3回(第1木曜日)
10/4 11/1 12/6



講師
横山しのぶ先生



じっくりコース

■時間 AM10:00~PM1:30
■定員 各12名 ■受講料 各¥7,500

冬の北イタリア料理

●開催日/
5回(第2・第4火曜日)
10/9,23 11/27 12/11,25

きのこリゾット



講師
横山しのぶ先生

メンズクッキング

●開催日/
3回(第3土曜日)
10/20 11/17 12/15



講師
新潟調理師
専門学校 校長
吉田育子先生



おうちでつくる美味しい中華

●開催日/
3回(第3木曜日)
10/18 11/15 12/20



講師
新潟調理師専門学校
渡辺 篤先生



あったかホッ♪和食おもてなし

●開催日/
5回(第1・第3火曜日)
10/16 11/6,20 12/4,18



講師
高橋美奈子先生



※日にちが過ぎているものに関しては、その分の受講料を差し引きます。

美味しい☆ヘルシー穀物でごはん。

美容と健康に良いという雑穀米。家族の健康的な食生活やダイエット・生活習慣病の改善に興味のある方はぜひ参加してみてください。

●日時 11月11日(日)
AM10:00~
PM1:30
●定員 12名
●受講料 ¥1,000



講師
佐藤 賢先生

レシピを
知りたい方
必見です!



親子ロゼクッキング

クリスマス料理レシピ

●日時 11月23日(祝日)
●定員 各8組
※小学校3年生以上
●受講料 1組¥2,000



講師
新潟調理師専門学校
吉田奈美先生



- 簡単ローストチキン
- きらきらサラダ
- コーンスープ
- ブッシュ・ド・ノエル



天然素材で作る
アロマハンドクリーム講座

乾燥の気になる季節になりました。安心して使えるうえ香りも楽しめるクリームを作ってみましょう。

●日時 11月18日(日) AM10:30~
PM 1:30~
●定員 各10名(先着順)
●受講料 ¥1,500



●講師
フラワースタジオ アウラ
Flower studio Aura
柳澤 絵里先生
お花があるだけで華やかになり、お花に触れると幸せな気分になる。お花と香りに癒され、明日への活力を見出し
て欲しいと考えています。
http://www.flower-aura.com



※写真はイメージです

キャンドルアレンジメント

器にセットしたキャンドルのまわりに、プリザーブドアロマフラワーをアレンジしていきます。

●日時 11月30日(金) AM10:30~
PM 1:30~
●定員 各10名(先着順)
●受講料 ¥3,500