



クリスマス「フランス料理講座」

聖夜を飾るディナーメニュー

日時 **12月9日(火)** AM10:00 ~PM1:30

- 定員 12~16名(※先着順)
- 受講料 1,500円



講師
新潟調理師専門学校
坪井先生

- ・熱々じゃがいもの クリーミーグラタン クリスマス風
- ・クリスマスローストチキン
- ・リースサラダ
- ・クリスマス プリアフィットロール

「中華オードブル講座」

来年のお正月は中華オードブル
でお祝いしましょう

日時 **12月11日(木)** AM10:00 ~PM1:30

- 定員 12~16名(※先着順)
- 受講料 1,500円



講師
新潟調理師専門学校
渡辺 篤先生

- ・エビチリ
- ・すり身のせとーすと
- ・チャーシュー 他2品

※写真は前回に調理したものです。

ショールーム Kurastage くらすテージ

2周年祭

今後とも変わらぬご愛顧を
賜りますようお願い申し上げます。
スタッフ一同

展示品現品処分セール



開催中!

- ビルトインコンロ **3台**
- テーブルコンロ **4台**

※全て **Si** センサーコンロです。

上記ショールーム展示品を
定額の半額で販売いた
します。(取付工事費別途)



早いもの
勝ち!

nikotan news

ニコタンニュース

平成20(2008)年 11月号



笹川知恵子先生の
教室で作りました!
グリルで焼くタンダーリーチキン



nikotan.com

- クリスマス「フランス料理講座」
- 「中華オードブル講座」
- レカンフラワー教室
- 新発田市名店料理教室
- 2周年展示品処分セール

レカンフラワー教室

日時 **12月4日(木)** AM10:00~
※2時間程度

- 定員 10~20名(※先着順)
- 受講料 1,000円
- 講師 アトリエ ヴェリイ・ローズ
石井先生



レカンとはフランス語で「宝石箱」の意味です。植物を自然のまま乾燥させ、変色防止のため立体フレームに残します。

写真はイメージです

新発田市

平飼い卵の洋菓子専門店

名店料理教室



日時 **12月7日(日)** AM10:00 ~PM1:30

- 定員 12名
 - 受講料 1,500円
 - 講師 鈴木 潤 チーフ
- ※多数応募の場合は
抽選とさせていただきます。
※11/24(月・祝)受付締切



生ロール



Kurastage

新発田ガス・ショールーム くらすテージ

住所:新発田市富塚町1-17-6(西新発田駅前)
電話:0254(20)2525 定休日:毎週水曜日



新発田ガス

本社・新発田支店 ☎(0254)22-4181
中条支店 ☎(0254)43-4181
村上支店 ☎(0254)53-4132



※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

お電話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