

料理教室のご案内

★大好評のお料理教室を  
新発田ガスショールーム  
くらすテージ2Fで  
開催します。

募集期間に  
つきましては  
**3/11(火)**  
折込みチラシを  
ご覧ください。



お手軽  
3  
回コース

旬の食材まるごとクッキング

- 受講日 第1土曜日 (4/5, 5/3, 6/7)
- 受講時間 AM10:00~PM1:30
- 定員 16名
- 受講料 4,500円



初回menu  
餘のパン粉焼き  
新じゃがのたらもサラダ  
春野菜たっぷりのスープ

講師  
新潟調理師専門学校  
吉田 奈美 先生

Let's Baking お菓子コース

- 受講日 月曜日 (4/28, 5/19, 6/9)
- 受講時間 AM10:00~PM1:30
- 定員 16名
- 受講料 4,500円



初回menu  
グリッシーニキッシュ  
他

講師  
新潟調理師専門学校  
高橋 恭子 先生

メンズクッキング

- 受講日 第3土曜日 (4/19, 5/17, 6/21)
- 受講時間 AM10:00~PM1:30
- 定員 12名
- 受講料 4,500円



初回menu  
あさりごはん  
筍の土佐煮  
こごみの白和え

講師  
新潟調理師専門学校  
小林 歩 先生

おうちで洋食

- 受講日 月曜日 (4/21, 5/26, 6/23)
- 受講時間 AM10:00~PM1:30
- 定員 16名
- 受講料 4,500円



初回menu  
サラダブランド(チキンのサラダ添え)  
ミネストローネ  
スコーン

講師  
新潟調理師専門学校  
平山 愛 先生

ララ♪ 和食おもてなし

- 受講日 第3火曜日 (4/15, 5/20, 6/17)
- 受講時間 AM10:00~PM1:30
- 定員 12名
- 受講料 4,500円



初回menu  
木の芽田楽  
炊き込みごはん&  
若鶏のお吸い物

講師  
高橋 美奈子 先生

南イタリアのお魚料理

- 受講日 第2火曜日 (4/8, 5/13, 6/10)
- 受講時間 AM10:00~PM1:30
- 定員 12名
- 受講料 4,500円



初回menu  
アクアパッツァ  
他

講師  
横山 しのぶ 先生

カルチャー教室

ビーズステッチ教室



講師  
ビーズステッチインストラクター  
大谷 里香

- 受講日 4月18日(金)
- 受講時間 PM1:30~
- 定員 10~20名
- 受講料 ¥1,500

1  
day  
コース

おいしいパンづくり

- 受講日 土曜日
- 第1回 4/26
- 第2回 5/24
- 第3回 6/28
- 受講時間 AM10:00~PM1:30
- 定員 各12名
- 受講料 各1,500円



講師  
笹川 知童子 先生

夜間  
料理  
教室

おうちで中華

- 受講日 木曜日 (4/24, 5/29, 6/26)
- 受講時間 PM6:30~PM9:00
- 定員 16名
- 受講料 4,500円



初回menu  
ジュウシーかに焼売  
ぶりぶりえび焼売  
豚肉と春キャベツのみそ炒め

講師  
新潟調理師専門学校  
渡辺 龍 先生

※料理の写真は、前回教室で調理したのもあります。

※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