

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
- ・クリスマスロースチキン
- ・リースサラダ
- ・クリスマス プリフィットロール

「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
くらすてージ

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



11月11日(火)~

- 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**定価の
半額**で販売いた
します。(取付工事費別途)

新発田市 平飼い卵の洋菓子専門店
名店料理教室 とりたま工房

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

- ・生ロール



※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



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 ヴェリィ・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

※詳しくは「くらすてージ」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。
「くらすてージ」営業時間 AM9:30~PM6:30(定休日/水曜)

☎0254-20-2525
http://www.nikotan.com

