

日本料理講習会

ぜひ学んでみませんか！
本格的な日本料理を



- ・田作りと胡桃の蜂蜜炊き
- ・まぐろ節と羅臼昆布のお吸い物
- ・鱈の西京漬け
- ・鴨のロースト
- ・揚げ薩摩芋～蟹あんかけ～
- ・水菜ときのこの柚子酢
- ・赤出汁味噌汁
- ・赤紫蘇酢ご飯
- ・バニラアイス～黒豆添え～

1月27日(土)

10:00～14:00

受講料 2,000円

定員 30名

申込多数の際は抽選により決めさせていただきます。

申込締切：1月19日(金)

鯉節・乾物の老舗 創業280年
日本橋八木長本店



西山 麻実子先生

学校法人
佐伯学園

佐伯栄養専門学校

〒143-0024 東京都大田区蒲田5-45-5

TEL: 03-5711-7088 FAX: 03-3731-2200