

Ema Koeda Cooking School

Melting Pot:

それは世界の美味しさが一つの鍋に溶け込んだ国境のなき料理。

世界を旅し体験し、その各地で出会った料理を日本の四季と食材に合わせて私流にアレンジした

Melting Pot in Japan. 大切なのはここでも素材を大切に、ワインと楽しむ事。

N a p a B a s i c sを卒業された方を優先にご案内しております。

クラスは全部で5回、受講料：¥55000 店員16名

実習として、毎回4～5種類の料理（前菜・メイン・麺/飯類・デザート）を作り、
クラス全員で試食しながらコメントし合います。

❖ 受講期間 約10週間 隔週1回 全5回修了（全回出席者には、修了証書を発行致します。）

❖ クラス MPクラス 夜（19:00～21:30）
基本火曜日ですが10月4のクラスは木曜日とさせていただきます。

❖ 定員 各クラス16名

❖ シェフインストラクター 小枝絵麻（CIA Grey Stone 卒 フードコンサルタント）

❖ 受講料 一括 **55,000** 円（材料費及び税込） ❖ 登録料 3,000 円（税込み）
※ 回数割でのお支払いはお受けしておりませんので予めご了承ください。

回	A	テーマと実習メニュー
1	9/18 火曜日	テーマ: America ワインの収穫際をお祝いして！ メインディッシュ: ぶどうのサラダブルーチーズドレッシング クラブケーキのオープンサンド, ラフランスのデザート
2	10/4 注:木曜	テーマ: Europe メイン食材: ポーク、オリーブのニョッキ、柿のデザート
3	10/16 火曜日	テーマ: Macau ポルトガル料理と中華の融合！ メイン食材: 海老、飲茶、ミルクプリン
4	11/13 火曜日	テーマ: Thai Vietnam メイン食材: 牛肉のミントサラダ、1からカレー作り
5	12/4 火曜日	テーマ: Japan 海外のエッセンスをいれたおもてなし和食 メイン食材: 洋風ちらし寿司、季節の魚

季節の食材を取り込むメルティングポットの為確定メニューはクラス2週間前に発表になります。表記された食材は基本手的には変えない予定です。

❖ ご用意いただくもの ①筆記用具 ②エプロン ③かかとが低く動きやすい靴 ④髪留め

❖ 振替制度 同じ期の同じテーマのクラスにお振替えいただけます。
講座開校日の5日前までにご連絡下さい。それ以降になりますと手数料
(食材準備費用) 2000円がかかります。

❖ お申込方法 ・ ホームページ www.ema-koeda.net の申込フォーム
・ もしくは school@ema-koeda.net にメール下さい。

・ その後、受講料 55,000円と登録料 3,000円(合計 58000円)を下記銀行口座へお振込みください。

振込みに際しては、以下の点にご注意ください。

- ・ お申込より1週間以内にご入金下さい。
- ・ 振込み手数料はご負担願います。
- ・ 『振込依頼人名』には、受講されるご本人のお名前をご入力ください。

振込先銀行名： 三菱東京UFJ

赤坂支店(店番号609)

口座番号： 5274431

口座名義： 小枝 絵麻

※ 事務局では特別の場合を除いて、現金でのお支払いをお受けしておりません。
お手数ですが、必ず銀行振込にてお支払いくださるようお願いいたします。

- ・ 入金確認のご連絡を事務局よりいたします。

❖ お申込後のキャンセル

開講日の5日前までにご連絡いただいた場合、
受講料 55,000円はお返しいたします。それ以降はキャンセル料として
全額(55,000円)がかかります。予めご了承ください。

❖ お願い ・ 欠席、振替は必ず**メールか電話**でご連絡ください。
メールの場合は、事務局より返信いたしますのでご確認ください。
・ 講義の録音、ビデオ撮影はご遠慮ください。カメラはどうぞお持ち下さい。