

Ema Koeda Cooking School

California Cuisine Basics 1

Napa Cuisine

カリフォルニア料理の原点をナパの料理から学ぶ基本コースです。カリフォルニア料理の背景となる歴史や食文化の話を交えながら、食材を生かす調理方法などについて分かりやすく説明致します。レシピを覚えるのではなく、自分の好きな味を覚え、舌を鍛える事をこのクラスでは意識します。また、実習として、毎回4～5種類の料理（前菜・メイン・パスタ類・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 Napa クラス 火曜夜（19:00～21:30）

❖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	9/25	テーマ: カリフォルニア料理とは メインディッシュ: フレッシュサーモンとフェンネルのハーチメント焼き, ピンクグレープフルーツリット
2	10/9	テーマ: オーガニック メインディッシュ: リンゴとリークを詰めたホールロースチキン, 手作りニョッキ
3	10/23	テーマ: ナパとナパの人々 メインディッシュ: サンフランシスコロブスターイヤーバス, 自家製カレーパン
4	11/20	テーマ: カリフォルニアワイン メインディッシュ: リンゴとプルーンのフルーツポーク, アーティチョークハスタ
5	12/12	テーマ: お楽しみ メインディッシュ: ラムのスパイス焼き, サントライトマトのラビオリ

※都合によりメニューが変更となることがあります。予めご了承ください。

❖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、登録料 3000 円以外の受講料 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（58,000 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下さい。
 - ・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。