



EMA KOEDA *Wine & Food Class*

皆様、お待たせしました、1年ぶりのEMA KOEDAのお教室のご案内です。
今回も変わらず、旬を生かした体が喜ぶカリフォルニア料理とアメリカワインが楽しめるお教室です。
毎回皆様には下記メニューの下線を作って頂き、私達とスタッフが残りを用意させていただきます。
ご自宅でもできるように、もちろんレシピは全てレビューし、お土産もあります。

<MENU>

- 7/13(火) : 焼きスモモとチーズのグリーンサラダ、夏の丸焼きチキン、手打ちハーブパスタ、
ピンクサボテンとスイカのデザート、ワイン：ドライリースリング (予定)
- 7/28(水) 具沢山ライスサラダ、ケージュンスタイルのサマーガンボ (シーフードシチュー) 、フレック
シュコーンブレッド、アメリカンチェリーのティラミス、ワイン白ブレンド
- 8/11(水) 朝取り野菜のサラダ、THE アメリカンバーガー、ベークドポテト、手作りケチャップ、
アレンジマスタード、モモかき氷 와인白：ソービニヨン、赤：シラー/ジンファンデル



<詳細>

- 日程： 7/13,7/28,8/11 の19時～21時半
場所： 港区赤坂6-15-1 ミツワビル1階 地図<http://www.table-studio.jp/info/index.html#cookingmap>
定員： 25名 (先着順とさせていただきます)
受講料： 全3回21000円 (食事、教科書込み)ワインは別途グラス500円とさせていただきます。
入会金通常¥6500がかかりますが、小枝の紹介で無料になります。
お申込み： 以下のアドレスにお名前とクラス名: Ema Koedaを記載し、4月15日までにご連絡下さい。
school@ema-koeda.net なお、10名以下のご予約の場合は、日程変更とさせていただきます。
振替： Takito様の方で開催する他のお教室と振替が可能です。 <http://www.table-studio.jp/>