

12月4日(土) 13:30 ~  
12月22日(水) 19:00 ~



価格：5,000円(税込)

## 本田味噌本店 × ラキャリラボ / 西京白味噌で京雑煮 & アレンジ料理!

本田味噌本店の西京白味噌を使って伝統的な京雑煮とアレンジ料理を作りましょう。だし汁を使わず白味噌の風味を生かした定番のお雑煮や和・洋のアレンジ料理が学べます。

- 京雑煮
- 豚バラ肉の白味噌煮込み もち麦を添えて
- 野菜ごろごろ白味噌ディップ
- 白味噌フィナンシェ

会場 | ラ・キャリエール クッキングスクール  
講師 | チーフインストラクター 北村 真澄

お土産付き 2人作業 男性OK

お土産付き!



## おもてなし、お祝い事にもぴったり! お家で作る 華やかお寿司

クリスマスやお正月にもぴったり! 華やかな場面で使える4種類のお寿司作りに挑戦します。

- パラの飾り巻き寿司
- 四海巻き
- 彩り手まり寿司
- 鯖の小袖寿司

会場 | ラ・キャリエール クッキングスクール  
講師 | シェフインストラクター 佐藤 智子

お持ち帰り 1人作業 男性OK <折サイズ:約 5.5寸 (16.6cm×16.6cm)>

12月5日(日) 13:30 ~  
12月19日(日) 13:30 ~

簡易な折箱つき



価格：6,500円(税込)

12月18日(土) 13:30 ~  
12月21日(火) 13:30 ~  
12月22日(水) 10:00 ~



価格：8,000円(税込)

簡易なお重つき

~はじめての方も安心~

## 4時間 ひとりで作る お正月料理の基礎

全部1人で作れる基礎の基礎のおせち料理講習会。おせち作りが初めての方も、作り方から詰め方までしっかり学んでいただけます。

- 定番お煮しめ
- 叩きごぼう
- 菊花蕪
- 昆布巻き(豚肉入り)
- 錦玉子
- かまぼこ飾り切り(鶴)
- フルーツ金団
- 海老の香り焼き
- 黒豆(出来たものを配布)
- サーモンの粕漬
- 田作り

会場 | ラ・キャリエール クッキングスクール | 講師 | シェフインストラクター 佐藤 智子

キッコーマンの“本つゆ”と“白だし”を使用します!

お土産付き お持ち帰り 1人作業 男性OK <折サイズ:約 5.5寸 (16.6cm×16.6cm)>



定番のおせち料理からアレンジ料理まで色々な場面でも使える献立です。

新型コロナウイルス感染防止対策を実施しています

お申込方法 ①ホームページで 年末特別講習会 検索  
https://www.taiwa.ac.jp/lacARRIERE/



②お電話で まなびにいく 0120-071219 tel (075) 241-0191

お支払方法 ①HPからのカード決済 ②ご来校でのお支払い(ラ・キャリエールのみ) ③銀行振込(ご希望の方は事前にご連絡ください)  
※お申し込み後1週間以内にお支払いください。(その時点でお申し込み完了となります)  
※ご入金後の変更、キャンセルは承れません。予めご了承ください。

各校の所在地とアクセス

●ラ・キャリエール クッキングスクール  
京都市中京区河原町三条上ル  
・京都地下鉄東西線「京都市役所前」駅から徒歩5分  
・京阪電車「三条」駅から徒歩5分  
・阪急電車「京都河原町」駅から徒歩10分

●京都調理師専門学校  
●京都製菓製パン技術専門学校  
京都市右京区太秦安井西沢町4-5  
・京都地下鉄東西線「太秦天神川」駅から徒歩4分  
・京福嵐山本線「嵐電」駅から徒歩5分

■対象 中学生以上

※メニュー・講師は変更になる場合がございます。 ※料理をお持ち帰りされる方は、容器及び保冷剤をお持ちください。  
※おせち料理・お正月料理・お寿司の講習会はお持ち帰りの容器をご用意いたします。袋や保冷バッグ、保冷剤は各自でご持参ください。  
※こちらの講習会はすべてオールセレクトチケット・1Day専用セレクトチケット使用対象外となります。

taiwa THE ACADEMY OF HOSPITALITY  
La Carriere ラ・キャリエール クッキングスクール