

12月2日(土) 14:00~16:30

12月22日(金) 10:00~12:30



価格：6,800円(税込)

本田味噌本店×ラキャリコラボ / 西京白味噌で京雑煮&アレンジ中華!

本田味噌本店の西京白味噌を使って伝統的な京雑煮と本格中華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お雑煮や、コクと甘みを活かしたアレンジ料理が学べます。

- 京雑煮
- 白味噌回鍋肉
- プリプリ白味噌エビマヨ
- サクッとモチリ白味噌胡麻団子



お土産付き!

お土産付き 2人作業 男性OK

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

おもてなし、お祝い事にもぴったり! 人気の鯖寿司とアレンジ寿司

食べごたえのある定番の鯖寿司と、見た目にも華やかなアレンジ寿司作りに挑戦します。

- 定番の鯖寿司 1本
- アレンジ寿司箱詰め ~笹巻寿司・変わり軍艦~

お持ち帰り 1人作業 男性OK

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



簡易な折詰付き

12月9日(土) 14:00~16:30

価格：8,000円(税込)

12月16日(土) 13:30~17:30

12月17日(日) 10:00~14:00



簡易な折詰付き

価格：10,000円(税込)

~はじめての方も安心~ ひとりで作る おせち料理の基礎の基礎

全部1人で作れる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。

- クリーミーきんとん
- お煮しめ
- ピリ辛叩き牛蒡
- 牛肉の彩り巻き
- 具沢山袱紗焼き
- サーモンとチーズの奉書巻き
- 海老と鮭のぶぶあられ焼き
- 菊花かぶら
- ナッツ入り田作り

4時間

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

お土産付き お持ち帰り 1人作業 男性OK

キッコーマンの「本つゆ」と「白だし」を使用します!



<折サイズ:約6.5寸(19.6cm×19.6cm)>

お申込方法 ①ホームページ(9/19~受付開始)

年末特別講習会

https://www.taiwa.ac.jp/lacariere/



②お電話(10/3~受付開始)

075-241-0191

受付時間:火~土 9:00~16:30

各校の所在とアクセス

●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」駅から徒歩すぐ
- ・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)「嵐電天神川」駅から徒歩5分

お支払方法 ①ホームページからのカード決済 ②ご来校でのお支払い(ラ・キャリエールのみ。電子マネーOK)

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。

※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。
※お菓子・パンの講習はお持ち帰りの容器をご用意いたします。お持ち帰り用の袋は有料(1.0円)です。必要な方は各自ご持参ください。
※こちらの講習会はすべてオールセレクトチケット、ステップアップチケットの予約対象外となります。 ※対象:中学生以上