



京葉ガス料理教室
■夜間・日曜教室■
参加者募集のご案内
2019.9～12



■お申込み締切日（ハガキまたはHPにて受付）

9月開催	8/7（水）	※8/16（金）～
10月開催	9/3（火）	※9/13（金）～
11・12月開催	9/26（木）	※10/9（水）～

※印の期日以降、空席分のみ先着受付となります

<開催時間>夜間教室：18:30～21:00/日曜・祝日教室：10:30～13:30

AS-01 9/5（木）市川

「Sugar Shack」に習う
季節の本格スイーツ



講師：「Sugar Shack」
 オーナーパティシエ
 藤尾 健二
 ￥3,900【定員 16名】

- ・レモンマドレーヌ（4～5 個お持ち帰り）
- ・ボックスクッキー（10～20 枚お持ち帰り）



AS-02 9/22（日）市川

ヨンジョンさんに習う
美味しい韓国料理 A



講師：料理研究家
 金 妍貞(キム・ヨンジョン)
 ￥3,900【定員 24名】

- ・缶詰サンマの辛い煮込み
- ・うずら卵とエリンギの韓国佃煮
- ・わかめ冷スープと雑穀ごはん
- ・小松菜の水キムチ（お持ち帰り）



AS-03 9/29（日）市川

～川光物産コラボコース～
本格☆和スイーツ



講師：京葉ガス料理講師
 ￥3,800【定員 12名】

- ・ごろごろ栗とあんこの抹茶ロール（約 28cm 1本お持ち帰り）

☆川光物産「つぶあん」のお土産付き

AS-04 9/30（月）市川

ビストロ「nombre」に習う
カジュアルフレンチ



講師：「nombre」シェフ
 星 卓二
 ￥3,900【定員 16名】

- ・トラウトサーモンと茄子の温菜～ソース・ヴィエルジュ～
- ・戻り鰯とアボカドのサラダ仕立て～フランポワーズヴィネグレット～
- ・鶏むね肉のパン粉揚げ

AS-05 10/2（水）市川

市川ワインスクール ソムリエに習う
今日からちょっとワイン通



講師：夏秋武蔵屋酒舗
 「市川ワインスクール」主宰
 茂木 夏子
 ￥3,240【定員 20名】

- ・ワイン講座～家庭でワインを楽しむ秘訣～
- ・ワインのテイस्टング（約 4 種）
- ・オリーブオイルと天然塩のご試食

※20歳未満の方はご受講できません

AS-06 10/16（水）市川

イタリア人シェフ マニーさんに習う
イタリアの家庭料理



講師：「Sale&Pepe」
 オーナーシェフ マニー
 ￥3,900【定員 20名】

- ・バスタファジョリ（煮込み豆のショートパスタ）
- ・サルティンボッカ（鶏肉と生ハムのソテー）
- ・生ハム入りサラダ

☆ワイン付き

AS-07 10/27（日）市川

おもてなしにぴったり！
パーティーメニュー



講師：京葉ガス料理講師
 ￥3,800【定員 16名】



- ・エッグスラット
- ・ジンジャークリームスープ
- ・チキンとポテトのローズマリー焼き

AS-08 10/30（水）市川

ハロウィン🎃スペシャルスイーツ
かぼちゃのプラマンジェパイ



講師：京葉ガス料理講師
 ￥3,800【定員 12名】

- ・かぼちゃのプラマンジェパイ（18cm 1 ホールお持ち帰り）

AS-09 11/1（金）市川

四季の養生
秋の薬膳料理



講師：国際中医薬膳管理師
 桑原 祐美
 ￥3,900【定員 16名】

- ・薬膳五目がけご飯
- ・蓮根の胡麻だれかけ
- ・白きくらげと梨のデザート
- ・黒豆のお茶



AS-10 11/7（木）松戸

中国料理店「天廣堂」に習う
季節の本格中華



講師：「天廣堂」オーナーシェフ
 廣田 資幸
 ￥3,900【定員 20名】

- ・鶏おぼろ豆腐の清湯スープ
- ・殻付きエビのピリ辛挽肉入り炒め
- ・秋キノコたっぷり五目塩おこげ
- ・タピオカと白玉の紫芋ココナッツソース

AS-11 11/24（日）市川

本格スイーツ
タルトタタン



講師：京葉ガス料理講師
 ￥3,800【定員 12名】

- ・タルトタタン（16cm 1 ホールお持ち帰り）

フランス生まれのりんごのケーキ🍏



AS-12 12/1（日）市川

ヨンジョンさんに習う
美味しい韓国料理 B



講師：料理研究家
 金 妍貞(キム ヨンジョン)
 ￥3,900【定員 24名】

- ・干し大根葉の炊き込みご飯
- ・干し大根葉のデンジャンスープ
- ・鶏肉の辛い煮込み鍋
- ・本格白菜キムチ（お持ち帰り）



AS-13 12/17（火）市川

～ホクレン協賛～
ゆり根づくしの贅沢ディナー



講師：京葉ガス料理講師
 ￥3,800【定員 16名】

- ・サーモンとゆり根のテリーヌ
- ・ゆり根のピラフ
- ・ゆり根のポターージュ



ワイン付き

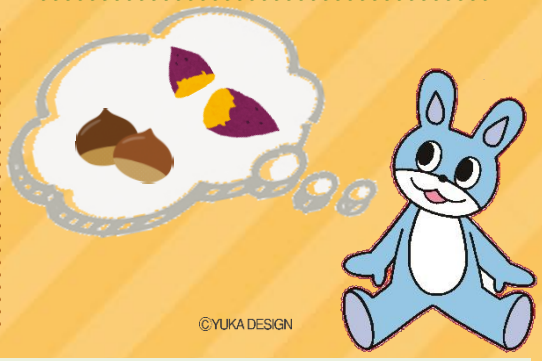
AS-14 12/23（月）市川

クリスマス🎄スペシャルスイーツ
ショコラクゴロフ



講師：京葉ガス料理講師
 ￥4,370【定員 12名】

- ・ショコラクゴロフ（15cm 1 ホールお持ち帰り）
- ・カフェモカ



©YUKA DESIGN

★お友達と一緒に「グループ参加」が可能です。それぞれお申込みいただき、同一の代表者名&グループ人数をご記入下さい ※写真はイメージです ※すべて税込

コース詳細・お申込みは、京葉ガスホームページをご覧ください。注：アルコール提供は 20 歳以上 ※メニューは変更となる場合があります
 ハガキの場合①希望コース②氏名③フリガナ④生年月日⑤性別⑥職業⑦郵便番号⑧住所⑨電話番号⑩携帯電話番号⑪メールアドレス（お持ちの方のみ）⑫
 お客さま番号（不明の場合は記入不要）をご記入の上、下記の宛先までご郵送ください。※締め切り後、抽選。メールまたは郵送にて当選/落選のご案内
 をいたします 〒272-0023 市川市南八幡 3-14-1 京葉ガス料理教室 係 ★HPは「京葉ガス 料理教室」で検索♪
 お問い合わせ◆京葉ガス料理教室事務局 047-378-0393（受付/9:00～17:00、土日祝を除く）