









京和ガスの料理教室 2025 ×

申込受付期間 10/1[水]-10/15[水]

スイーツキッチン

7[金]10:30-13:00

フロランタン 12コ

キャラメルアーモンドをのせた贅沢クッキー 🖈

5 [水] 10:30-13:00

BC(バランスコンディショニング)

身体の外からも中からも美しく おにぎらず(焼肉・キムチ)

韓国風味噌汁

チェアを使った運動と 高タンパク低カロリーな時短メニュー! 特別コースです。

講 師/堀祐子先生 定 員/女性12名 受講料/¥2,500

講師/風見雅江先生 定 員/一般10名

受講料/¥2,800

20 [木] 10:30-13:30

こねない全粒粉のハードパン

くるみとレーズンのパン 3 ⊐ さつまいもとチーズのパン

定 員/一般12名

11 [火]・12 [水] 10:30-13:30

すずめ庵店主に学ぶ新代ば

手打ち蕎麦 そばがき 特別講師高橋弘人先生

柏市豊四季にある人気店「手打ちそばすずめ庵」 店主。最高級の国産そば粉を使用した手打ちそば と、季節の食材を使ったランチや会席料理など多 彩なメニューを展開。そば打ち教室も開催しており

定 員/一般5組10名 ※ご家族、お友達など 受講料/1組¥5.000 2人1組でお申込み ください。

15 [±]·29 [±] 10:30-12:30

りんごパイ

講 師/堀祐子先生 定 員/親子8組16名 受講料/¥3,500

保護者1名に対し お子様(5歳以上 小学生まで)1名まで

18 [火] 10:30-13:00

カフェごはん

いつもの食材でカフェごはん

鮭とわかめの炊込みご飯

かにかまとはんぺんのパン粉焼き 里芋と鶏肉の豆乳グラタン

かぶと塩昆布のサラダ

講師/風見雅江先生 定 員/一般16名 受講料/¥2,800

焼きたてパン

講師/風見雅江先生 受講料/¥2,800

22 [±] 10:30-13:00

米粉教室

受講料/¥3,500

サクホロッと米粉ドーナツ

米粉ドーナッ 9コ

講師/特別講師 熊谷里奈先生 定 員/一般16名

26[水] 10:30-12:30

テイクアウト

ミートソースを作り置き

ミートソース

2人分 2人分

ムサカ〈ミートソースを使って) (ギリシャ風ミートグラタン)

講 師/堀祐子先生 定 員/一般8名 受講料/¥3,500

申込受付期間 11/1[±]-11/15[±]

3 [水] 10:30-13:00

おとこ飯

基本のおせち

栗きんとん

伊達巻

筑前煮

だしから作るお雑煮

講師/堀祐子先生 男性歓迎!

定 員/一般16名

12 (金) 10:30-13:30

ココアを使ったパン

女性も参加できます

3⊐

受講料/¥2,800

焼きたてパン

受講料/¥3,000

きのこと青菜のお浸し

クリスマスケーキ

★印はお持ち帰りとなります。お持ち帰り後は早めにお召し上がり頂き、衛生管理等お客様の責任においてお願い致します。
・申印以外のお持ち帰りはご遠慮ください。

サンタのケーキ

オレンジピールのパン 5コ

ココアメロンパン

講師/風見雅江先生 定 員/一般12名 受講料/¥2,800

20[±]·24[水]10:30-13:00

おやこ教室

8 [月] 10:30-13:00

万能つゆ★

天ぷら3種

根菜の煮物

講 師/堀祐子先生

定 員/一般16名

自家製万能つゆを使って

作り置き

直径15cm1台分

講師/風見雅江先生 定 員/親子8組16名 受講料/¥3,500

保護者1名に対し お子様(5歳以上 小学生まで)1名まで イタリアンでクリスマス

10:30-13:00

世界のかまどから

もちふわフォカッチャ

オリーブ入りのローストポーク

きのこのアンティパスト

ティラミス風デザート

講 師/堀祐子先生

定 員/一般16名

受講料/¥3,000

23 [火] 10:30-13:00

スイーツキッチン

クリスマスケーキ

チョコレートムースケーキ

直径15cm1台分

師/風見雅江先生

定 員/一般8名

受講料/¥3,500









申 込 方

法

ホームページから お申し込みください



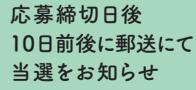


※すべてのコースに共同作業が含まれます。教室を円滑に進めるために、ご理解・ご協力をお願い致します。



弊社の取り組み





●受講料

●エプロン ●室内履き

●筆記用具 ●マスク

当日のお持ち物

●料理教室へのお申し込みは、お一人様につき 「1ヵ月4回まで」とさせていただきます。 ●グループでお申し込みの場合は、2名様までと

使用いたしません。

させていただきます。 ●お申し込みに不備があった場合は、ご案内いたし かねます。

●取得した個人情報は料理教室の運営以外には

●教室開始5分前までにお越しください。 ●食材調達等の都合によりメニューが変更になる

場合がございます。 京和ガスショールーム G・more

※メニュー内容、開催日時等詳しくはホームページにてご確認下さい。







自動的に キャンセル待ち

キャンセル受付 ご連絡先

TEL 04-7178-5120 (営業時間 9:00~17:00) ※キャンセル等お問い合わせは営業時間内とさせていただきます。

衛生管理に ついて

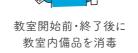




こまめな手指の手洗い、 アルコール消毒



換気

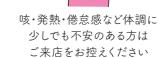




マスクの着用を お願いいたします



ご来店時の手指消毒に ご協力ください



お客様へお願い



予めご了承ください