

大人の楽しい



浜松市みをつくし文化センターカルチャー講座

フレンチ料理教室

メイン：
鯛のモンテカルロ
～オレンジソースで～



デザート：
ル・モントリシャール
～アーモンドのタルトケーキ～

講師：
元ホテルコンコルド浜松
総料理長
北澤友一



▶日 時 2026年1月28日（水） 9:30～12:30

※写真はイメージです

▶対 象 一般

▶定 員 15名（先着順）

▶受講料 2,600円（材料費込）

※キャンセル料 1/23（金）より1,800円をいただきます

▶持ち物 エプロン、三角巾、マスク、ふきん2枚、台ふきん1枚、タオル

水分補給用の飲み物、持ち帰り用の容器もしくは袋、手袋（必要な方）

▶申込方法 みをつくし文化センター窓口・電話・FAX・メールにて下記の必要事項をお知らせ下さい

※持病がある方はお申込みの際にご相談ください ※アレルギー対応はしておりません

※調理を行うグループは申込みの状況をみて構成しますのでご希望に添えない場合がございます

※華美な指輪やネイルは外すか、手袋の着用をお願いします ※手袋が必要な方はご持参ください

※お問い合わせ※

みをつくし文化センター 浜松市浜名区細江町気賀369

☎053-523-3116 FAX:053-523-3126 メール:miwotsukushi@birukan.com

主催：浜松市みをつくし文化センター（指定管理者 東海ビル管理株式会社）

作った料理（各1人前）は
お持ち帰りいただきます

『大人の楽しいフレンチ料理教室』受講申込書 【1/28】

年 月 日

氏名：男・女

年齢：歳

住所：

電話番号：

緊急連絡先（受講者以外）

（できれば携帯をご記入ください）

氏名：／続柄

電話番号：