




取手ウェルネスプラザ：料理教室

<夏のアジアメニュー>

【メニュー】

 バインセオ（ベトナム風お好み焼き）

 生春巻き

とうふあ
 豆腐花（豆乳プリン風デザート）



バインセオは米粉で作った黄色い皮に具材を挟んで、付け合わせの野菜とナンプラーベースのたれをつけて食べるベトナム発祥の屋台料理です。日本でもおなじみの生春巻きはライスペーパーで野菜を巻いてチリソースを付けて食べるベトナム料理です。豆腐花（とうふあ）は豆乳から作られる優しいスイーツです。残暑厳しい夏の終わりにアジアメニューを食べて元気になりませんか？

日 時：8月29日（木）10:00～13:00

定 員：12人（申し込み多数の場合は抽選となります。）

対 象：18歳以上の方

参加費：1500円

持ち物：エプロン、三角巾、手拭きタオル、筆記用具、マスク

申込期間：8月8日（木）【10:00～21:00】～8月9日（金）【9:00～21:00】（電話にて 取手ウェルネスプラザ ☎0297-71-2122）

抽選後、8月11日（日）10:00より当選者のみ電話でご連絡いたします。（キャンセルが発生した場合には再抽選の上、ご連絡いたします）

料理教室にご参加いただく方へのお願い

- ・料理教室では引き続きマスク等の着用をお願いいたします。
- ・体調の優れないお客様はご来場をお控えください。
- ・遅刻された場合、教室の進行に支障がでる恐れがあるため、参加をお断りする場合がございます。

ご来場のお客様にはご理解とご協力をお願い申し上げます。