

取手ウェルネスプラザ：料理教室

<手作りミートパイと豆乳シチュー>

【メニュー】

🔍 ミートパイ

🔍 きのこと豆乳のシチュー



サクサクのパイ生地に具材をたっぷり入れたミートパイを作ります。パイ生地は冷凍パイシートを使って簡単に作れます。シチューは鶏肉やきのこ、野菜をたっぷり入れた濃厚シチューですが、豆乳を使っているのであっさりとした仕上がりになっています。小さいミートパイとシチューで試食をしていただき、大きなミートパイはお持ち帰りいただけます。

日 時：10月3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：1700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：~~9月22日(日)【10:00～21:00】～9月23日(月・振替休日)【9:00～21:00】~~

(電話にて 取手ウェルネスプラザ ☎0297-71-2122)

~~抽選後、9月25日(水)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。

若干の空きがあります。

先着順受付継続中!!