



取手ウェルネスプラザ：料理教室


<春のお祝いご飯>

【メニュー】

 ふくさ寿司

 ほうれん草のわさび醤油和え

 かぶのすり流し汁

 ベリーのふわふわゼリー

ふくさ寿司とは薄焼き卵で寿司飯をふくさのように包んだお寿司です。破れないように薄焼き卵を作るコツもお伝えします。

副菜はほうれん草をわさび醤油で和えます。ピリリとわさびの香りがアクセントになります。汁物はかぶをすりおろして一番出汁と合わせたもので上品な味わいです。デザートは簡単に作れてふわふわの食感が面白いゼリーです。春のイベントにぴったりのメニューです。

日 時：2月21日(金) 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才以上の方

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：2月8日(土)【10:00～21:00】～2月9日(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、2月11日(火・祝)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。

