

取手ウェルネスプラザ

<世界のクッキング タイ料理>

【メニュー】

- 🌶️ ガパオライス (鶏肉バジル炒めごはん)
- 🌶️ ヤムウンセン (春雨サラダ)
- 🌶️ マンゴープリン



暑い夏に食べたいタイ料理を作ります。ガパオライスは鶏肉のピリ辛バジル炒めをご飯にかけて目玉焼きをのせた一品です。ヤムウンセンは春雨と野菜たっぷりのサラダ。タイの調味料ナンプラーと唐辛子とレモンの入った爽やかなドレッシングです。2品ともにナンプラーを使用しますので、ナンプラー好きにはたまらない味わいです。デザートには冷凍マンゴーを使ってマンゴープリンを作ります。

日 時：8月31日(水) 10:00～13:00

定 員：6名

参加費：1500円

持ち物：エプロン、三角巾、手拭きタオル

申込期間：8月8日(月)10:00～8月9日(火)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(木)10:00～電話にてご連絡いたします。

(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。)

新型コロナウイルス感染症予防に関するご案内

- ・マスク等の着用をお願いいたします。
- ・受付時に検温をさせていただきます。(37.5℃以上のお客様は入室をご遠慮いただく場合がございます)
- ・ご試食はアクリル板を設置してお召し上がりいただきます。
- ・今後の感染拡大の状況により、教室中止等内容の変更の場合がございます。

ご来場のお客様にはご迷惑をおかけいたしますが、ご理解とご協力をお願い申し上げます。