

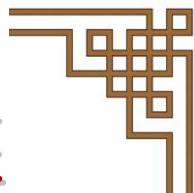


現代の名工

山岡 洋先生の

本草薬膳学院 公開講座

薬膳中華料理講座



「卓越した技能者（現代の名工）」として表彰され、現在「private cheff's studio 山岡」のオーナーでいらっしゃる山岡 洋先生を講師としてお迎えし 13 年。今年度も ”家庭で出来るプロの味！” をテーマに超一流有名レストランのメニューをご家庭で！簡単に！驚くほどおいしく！作れるコツを中心にご紹介します。いつもの我が家家の味にシェフ直伝の一工夫で笑顔あふれる食卓に♪おうちで外食気分を味わってみませんか？

場 所：〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町 22 番 6 号 東京セントラルプレイス 2 階 本草薬膳学院教室

TEL : 03-6206-2751 FAX : 03-3662-3800 E-mail: yakuzen@honzou.jp URL : <https://honzou.jp>

時 間：10:00～13:00 (3 時間) 持ち物：エプロン、三角巾、タオル(手拭用)、筆記用具

講 師：山岡 洋 (ホテルハイアットリージェンシー東京 元総料理長) 教科書：プリント

入学金・施設維持費：不要 先着 20 名 (申込順 定員になり次第締め切ります)

授業料：単発参加：6,000 円 全 5 回：27,500 円 (材料代を含む)



※全 5 回をお申込みいただきますと、一回あたり受講料が 500 円お得になります。

教育内容：★はデモンストレーションと実習と試食、☆はデモンストレーションと試食となります。 (2022 年 3 月 13 日現在)

	日付	申込締切日	講座内容
1	2022 年 5 月 30 日(月)	5 月 23 日(月)	★陳麻婆豆腐(四川風麻婆豆腐) ★葱油餅(ねぎパイ) ☆爽滑涼粉(仙草ゼリーとココナッツミルク)
2	7 月 25 日(月)	7 月 18 日(月)	★担々拌麵(汁なし担々麺) ★糯米圓子(もち米つき蒸し餃子) ☆糖醋蘿蔔(大根の甘酢漬け)
3	9 月 26 日(月)	9 月 19 日(月)	★上海炒麵(上海風焼きそば) ★小籠包子(スープ入り蒸しまんじゅう) ☆無果実杏汁羔 (アンズのブラン・マンジェいちじく添え)
4	11 月 28 日(月)	11 月 21 日(月)	★肉包子・豆莎包(肉まん・あんまん) ☆孜然羊排(羊肉ステーキ) ★翡翠焗百合(百合根の翡翠ソース)
5	2023 年 1 月 23 日(月)	1 月 16 日(月)	★四喜餃子(四色蒸し餃子) ☆吉林人参鶏湯(吉林入り鶏スープ) ★黒芝麻布甸(黒胡麻プリン)

お申込みをいただいた方には開講が決定次第、改めましてメールにてご連絡を差し上げます。

開講決定後にお振込みいただいた受講料は返金出来ません。食材準備の関係上、キャンセルは 3 日前までにお願いしております。
3 日前以後のキャンセルは後日レジュメ渡しとなります。予め、ご了承ください。

切り取り線

本草薬膳学院 公開講座（山岡先生の薬膳中華料理）申込書

FAX:03-3662-3800

お名前：

ご住所(〒 -) TEL :

メールアドレス：

※ご希望の回に✓印をお願いします

- 2022 年 5 月 30 日(月)
- 2022 年 7 月 25 日(月)
- 2022 年 9 月 26 日(月)
- 2022 年 11 月 28 日(月)
- 2023 年 1 月 23 日(月)