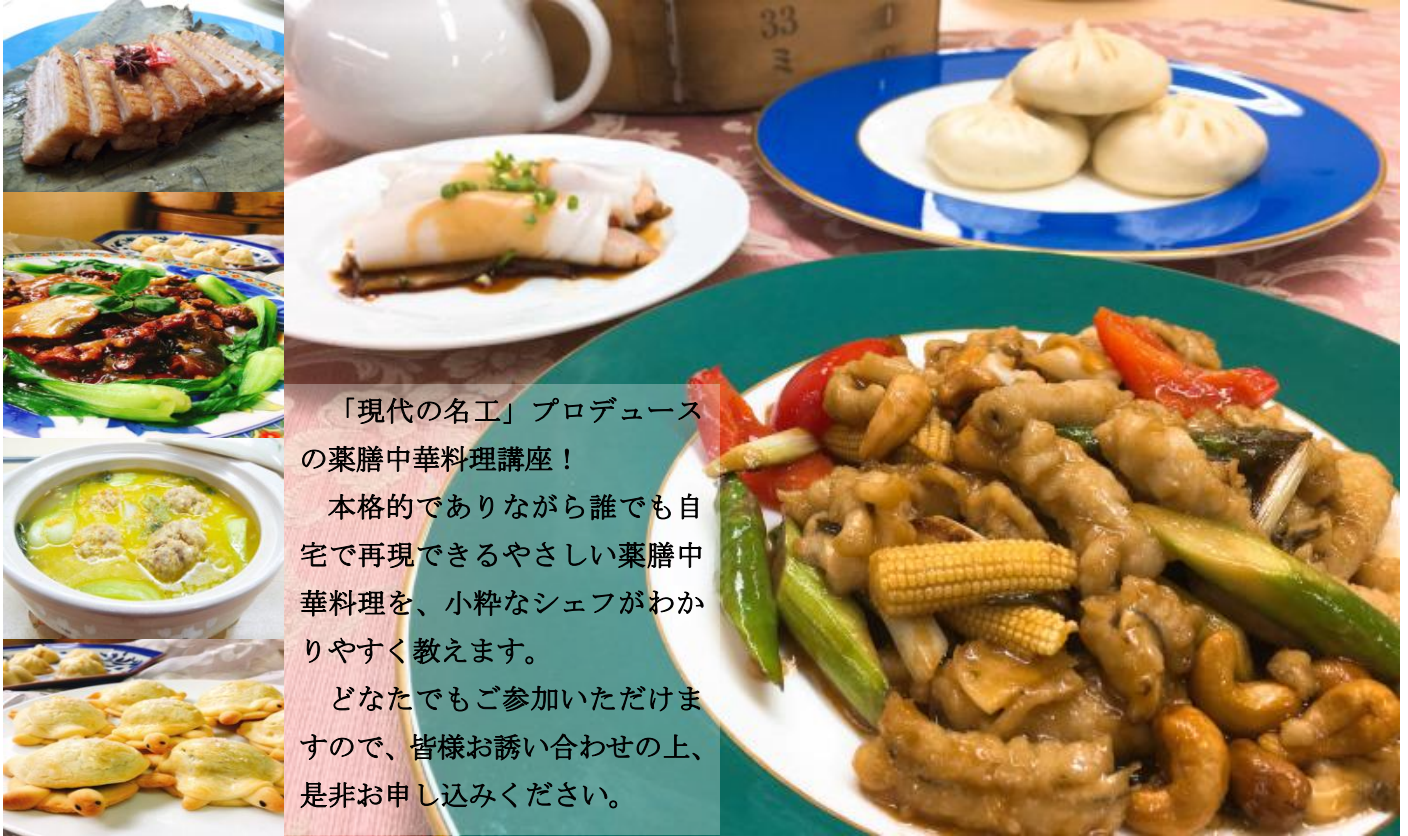


薬膳中華料理講座

2019年3月25日(月)より (全6回)



「現代の名工」プロデュース
の薬膳中華料理講座！

本格的でありながら誰でも自
宅で再現できるやさしい薬膳中
華料理を、小粋なシェフがわか
りやすく教えます。

どなたでもご参加いただけま
すので、皆様お誘い合わせの上、
是非お申し込みください。

日時：隔月1回月曜日

- ① 2019年3月25日(月)
- ② 2019年5月20日(月)
- ③ 2019年7月29日(月)
- ④ 2019年9月2日(月)
- ⑤ 2019年11月25日(月)
- ⑥ 2020年1月27日(月)

授業料：1回6,000円 (全6回33,000円)

講師：山岡 洋先生

ホテルハイアットリージェンシー東京の総料理長を長年務め、
現在は「PRIVATE CHEFF'S STUDIO 山岡」のオーナーシェフ。
その卓越した中華料理の技術を認められ、平成24年、厚生労働大
臣によって表彰される「卓越した技能者の表彰 (現代の名工)」を
授与される。



場所：本草薬膳学院教室

お申し込み方法：裏面の申込書に必要事項をご記入の上、FAX・郵送にて本草薬膳学院までお送りください。

お問合せ先：本草薬膳学院

〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町22番6号マルカ日甲ビル2階

電話：03-6206-2751 FAX：03-3662-3800

メール：yakuzen@honzo.jp URL：https://www.honzou.jp

本草薬膳学院 公開講座

～薬膳中華料理講座～

時間：10：00～13：00（3時間／1回・隔月1回（月曜日））

場所：本草薬膳学院 教室

〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町22番6号（マルカ日甲ビル2階）

TEL：03-6206-2751 FAX：03-3662-3800

E-mail：yakuzen@honzou.jp URL：https://www.honzou.jp

持ち物：エプロン・三角巾・タオル（手拭用）・筆記用具

入学金：不要 教材：プリント

授業料：1回：6,000円（材料代を含む） 全6回：33,000円（材料代を含む）

講師：山岡 洋（「PRIVATE CHEFF'S STUDIO 山岡」オーナーシェフ）

定員：先着30名（申込順 定員になり次第締め切ります）

※お申込みが5名未満の場合は中止することがございますので、予めご了承ください。

回	日付	申込締切日	講座内容
1	2019年3月25日	2019年3月18日	酸辣蘿蔔（大根の甘酢漬け） 醬爆鶏丁（若鶏の北京風味噌炒め） 海鮮粥（海鮮おかゆ）
2	5月20日	5月13日	雪菜毛豆百頁（からし菜と枝豆、湯葉の和え物） 口水鶏（よだれ鶏）
3	7月29日	7月22日	雲白片肉（豚肉薄切りにんにくソース） 彩菜冷麺（特製冷やしそば リンゴ風味）
4	9月2日	8月26日	杞子石榴鶏（ハト麦と鶏肉の卵白包みスープ仕立て） 海鮮蒸豆腐（豆腐と海鮮の蒸し物）
5	11月25日	11月18日	棒棒鶏（蒸し若鶏の唐辛子 胡麻ソース） 紅燻牛筋（牛アキレス腱の醤油煮）
6	2020年1月27日	2020年1月20日	干煎有頭蝦（大正海老のピリ辛煮） 西米焗布甸（タピオカ入り焼きプリン）

お申込みをいただいた方には開講が決定次第、ご連絡を差し上げますので、お振込みはその後にお願いします。
開講決定後にお振込みいただいた授業料は返金出来ません。予めご了承ください。

※ お預かりする個人情報は、当講座に関するご連絡の他、本学院各種セミナーのご案内に利用いたします。なお、個人情報の開示等（利用目的の通知、開示、訂正、追加、削除、利用・提供の拒否）を希望される場合は下記へご連絡下さい。以上に同意の上、申込書のご記入をお願い致します。

株式会社 本草薬膳 個人情報保護管理者 TEL 03-6206-2751

本草薬膳学院 公開講座「薬膳中華料理講座」申込書

FAX：03-3662-3800

お名前：_____

ご住所：（〒 _____ ）

携帯番号：_____

TEL：_____

FAX：_____

メールアドレス：_____

ご希望の回に✓印をお願いいたします。

全6回

2019年 3月25日

2019年 9月2日

2019年 5月20日

2019年 11月25日

2019年 7月29日

2020年 1月27日