



よみうりカルチャー自由が丘

× 魚菜学園

真夏のエスニック

今年の夏は **Jiyugaoka** で本場の **エスニック料理** を味わおう！

マレーシアの国民食「ナシレマツ」



マレーシア食文化ライター 古川 音

現地では人気のナシレマツはココナッツミルクで炊いたご飯に辛みのあるサンバルや肉の煮込み「ルンダン」などを添えて味わう料理です。

■7/13(日) 10:30~12:30

■5,280 円



名物グルメと本場のチャイを楽しむ 魅惑のトルコ料理



トルコ料理教師 イスピル・エブル

トルコ出身の講師とイスタンブール港の名物「鯖サンド」、「ヨーグルトチョルバス（ヨーグルトスープ）」他1品を実習。二段式ポットで淹れるトルコ式紅茶「チャイ」も紹介。

■7/20(日) 10:30~13:00

■6,385 円



味澤ペンシーの本場タイ料理



タイ料理研究家 味澤 ペンシー

●7/25(金) 14:00~16:30

「トムヤムクナムサイ(南部のトムヤムクン)」「ムーパットブリックラートカオ(豚肉とピリ辛炒めかけごはん)」他1品

●8/22(金) 14:00~16:30

「カオソーイ(タイのカレー麺)」「ヤム ガチャップ(オクラと海老と挽肉の和え物)」他1品

■6,785 円(1回)



小2~小6/親子 親子で作るアラブスイーツ



アラブ料理研究家 小松 あき

伝統的なお菓子「マアムール」作りを通してアラブの世界を楽しく学んでみませんか。

■7/30(水) 14:00~16:00

■6,160 円



モロッコの家庭料理 「魚介のクスクスと塩レモン」



シュクランキッチン講師 高橋 英明

モロッコの代表的な家庭料理を実習形式で紹介。モロッカンミントティーと一緒に本場の味わいを楽しめます。(塩レモンのお土産付き)

■8/31(日) 10:30~13:00

■5,885 円



ベトナム発！ 焼き立てパンで味わう「バインミー」



パン教室 conemaru(こねまる) 弘中 智子

フランスパンに具材を挟んだベトナムの人気屋台グルメ、バインミー。美味しさの決め手の一つ、パン作りからこだわります。

■8/8(金) 13:30~16:00

■6,555 円



Viva Mexico★ タコス&サルサで味わうメキシコ



メキシコ料理シェフ マルティネス・エルサ

メキシコシティ出身の講師が本場仕込みのタコス作りを伝授します。手作りトルティーヤと赤と緑の2種類の本格サルサを実習します。

■9/21(日)

10:30~12:30

■5,830 円



一条もんこの「ネパールチキンカレー」

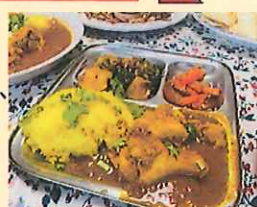


スパイス料理研究家 一条 もんこ

レンズ豆とチキンをじっくり煮込み、シンプルなスパイスで素材の旨みを引き出した、ネパールチキンカレーを伝授します。

■9/14(日) 10:30~12:00

■3,850 円



◆男性限定◆ 真夏のスパイスシャワー男飯



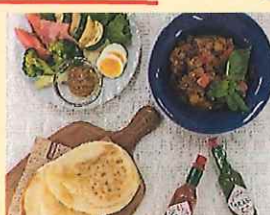
魚菜学園専任講師 奥山 静代

～MENU～
スパイスチリコンカン・もちり
チーズナン・夏野菜のガドガドサラダ

■7/17(木)・7/25(金)・7/28(月)

10:00~12:00

■4,741 円



◆女性限定◆ Japanese エスニックプレート

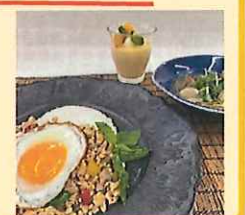
魚菜学園専任講師 柴田 美由紀

～MENU～
ガパオライス・エスニックスープ
マンゴープリン

■8/22(金) 18:00~20:00

8/27(水) 13:30~15:30

■4,741 円



魚菜学園

〒158-0083 世田谷区奥沢 5-27-5 3階

よみうりカルチャー自由が丘

☎03-3723-7100

お申込み/お問い合わせ

