

<メニュー>

秋野菜のテリーヌ
バターナッツカボチャのスープ
カボチャとチーズのオーブン焼き

対象 15歳以上の男女

持ってくるもの
エプロン、三角巾（バンダナでも大丈夫！）
ハンドタオル

参加費 お一人 1000円

定員 15名（先着順とさせていただきます）

申し込み方法
トレッタみよし 店頭レジ、またはFAX
（0824-62-9939）でお申込みください。

※問合せ ☎0824-65-6311



やまもときょうこ

講師：山本恭瑚さん

とてもわかりやすく楽しい先生です！

料理教室「スタジオ グリオット」主宰（広島市内）
フランスのコルドン・ブルーにて研修を積み
商品開発や様々なイベントでも活躍。

現在 RCC「イマなま」にレギュラー出演。
2014年これまでの活動をまとめた「ジェム・サ」を出版
アマゾンにてフランス料理部門第一位を獲得。

<http://www.studio-griotte.com/menu.html>

三次野菜で ハロウィン パーティー

収穫の秋！食欲の秋！

三次の秋の恵みをおいしく楽しむ料理を、
広島県を代表する料理研究家をお招きして
みなさまとともに作ります！

2015年10月10日（土）
午前11時～午後2時
トレッタみよし調理体験工房にて

トレッタみよし 行

FAX 0824-62-9939

「三次野菜でハロウィンパーティ」 参加申込書

申込者名		
住所		電話番号(携帯電話)
参加者名		年齢
		年齢
		年齢