

マッシュ先生の世界の料理教室

6/15(木) マクロビ料理

MENU

グリルサーモン

かぼちゃとパプリカのスープ

デザート



時間：10：30～13：30

定員：12名

参加費：3,000円

持ち物：エプロン・手拭タオル

講師：マッシュ・サウス先生

Mathew Sout
マッシュ・サウス

アメリカやノルウェー大使館で
ヘッドシェフを務めた経験もあり。
現在自宅で身近な食材で作れる
料理を英語を交えながら教える。
A5cookingを主催。



お問い合わせ・お申込はシンサナミ HP まで
<http://www.shinsanami.co.jp/>

