

ニコラ先生の
フランス料理教室

5/22(木)

4/7 (月) LINE 先行予約スタート 4/14(月) 一般予約スタート

エビの温かいムースのタルト
豚肉巻き、ベルモットソース
クランクルケーキ

大人気講座です。
お早目にご予約
ください。



1976年、リヨン市生まれのフランス人。2000年に来日し、料理を中心とした日本とフランスの文化交流に積極的に活動中。銀座有名菓子店ではパティシエ・カクエマネジャーとして勤務経験を持つ。2017年1月より料理研究家として新たなスタートをきる。現在多方面で活躍中。2018年葉山に念願のお店「ニコラ & ハーブ」をOPEN!



※写真はイメージです

時 間：10:30～13:30

定 員：12名

参加費：4,000円

持ち物：エプロン・ハンドタオル

講 師：ニコラ・モロー先生

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

