



新潟の献立帖

大人でも、子どもでも
なんだか懐かしい新潟の味があります

7/9(日) 10/30(月) 3/2(土)

10:30~14:00 (3/2は12:45予定)

定員:12人

受講料:5,500円 ※キャンセルポリシー 前日から50%



講師
田中 稔子先生

7月9日 懐かしい夏の献立

- ・ぜんまいの炒め煮 ・車麩の揚げ煮 ・きゅうりと茗荷と貝柱のごま酢
- ・梅しそごはん ・夏の味噌汁 ・冷たいぜんざい

10月30日 魚料理に挑戦

- ・季節魚の煮つけ ・かきのもとのお浸し ・大豆の煮豆 ・黒糖まんじゅう
- ・ごはん ・なめこの味噌汁

3月2日 お持ち帰り

- ・太巻き(2本) ・桜餅(5個)

※仕入れの状況により、若干変更する場合があります

お申し込み方法

- ・LINEからのお申込み
- ・ナチュレ片山2階KATAYAMA EIGHTオフィスに直接お申し込み
- ・メールでのお申込み culture@katayama-eight.com
- ・HPからのお申込み <https://keight.jp/culture.html>



LINE
公式アカウント

LINEからの申し込み

件名「新潟の献立帖」

- ①氏名
- ②住所(新潟市中央区など)
- ③日中連絡できる電話番号
- ④希望の回

申し込みメールには3日以内に返信いたします。

返信がない場合はお手数をおかけしますが、担当までご連絡ください

- ・問い合わせ先 ※電話での申し込みはできませんので、ご了承ください
070-3351-7393 (カルチャー担当) / 025-270-0088 (カタヤマエイト)



メールでの申し込み



HPからの申し込み



新潟市東区卸新町3-16-31
ナチュレ片山2階