

77 自宅でカンタン本格派ドルチェを学ぼう!

Ristorante il Presidente 講師: 渡辺 泰徳



ご自宅で本格派ドルチェを作ってみませんか? ティラミスの作り方を本場イタリアで修行したシェフから直接学べます!

- 会場: 岐阜市金町8-10荒井ビル1階
- 対象: 特になし
- 定員: 1講座7名
- 持ち物: エプロン・筆記用具
- 材料費: 1,000円

TEL: **058-215-5626**
 申込受付時間: 17:00~22:00
 定休日: 月曜 担当者: 渡辺 泰徳

開催日時: 7/23(月) 8/27(月) 14:00~15:30

78 マンマと作るイタリア郷土菓子クロスタータ

イタリア文化食堂 ふおすき 講師: フォスキ・ナオミ



イタリア、エミリア・ロマーニャ州の郷土菓子「クロスタータ」を作ります。マンマ、Naomiの小さな村の物語「グラダラー」もお楽しみに!

- 会場: 岐阜市早苗町6-11-1
- 対象: 不問
- 定員: 1講座4名
- 持ち物: エプロン
- 材料費: 700円

TEL: **058-251-5331**
 申込受付時間: 14:00~16:00
 定休日: 日曜・月曜 担当者: 高崎

開催日時: 8/6(月) 14:00~15:20

79 旬魚と銘酒のマリアージュ今回はワインです

食べる水族館 魚ぎ 講師: 内藤 彰俊



今年もやりますっ!! 食べる水族館魚ぎと松山酒店のコラボ今回も一回キリですのでお早めどうぞ!!

- 会場: 岐阜市玉宮町1-13
- 対象: 20歳以上
- 定員: 1講座5名
- 持ち物: なし
- 材料費: 2,000円 食材費

TEL: **058-262-5711**
 申込受付時間: 10:00~18:00
 定休日: 日曜・祝・水曜午後 担当者: 内藤 彰俊

開催日時: 8/4(土) 18:30~20:00

80 中までふっくら美味しい網焼蒸料理の作り方

小林漆陶 講師: 左橋・小林



蓋付陶板を使って美味しい網焼・焙焼・蒸し料理の作り方を実演します。実際に試食して頂き、中までふっくらと仕上がっているか確かめて頂きます。

- 会場: 岐阜市美殿町6
- 対象: 特になし
- 定員: 1講座8名
- 持ち物: なし
- 材料費: 300円

TEL: **058-265-9312**
 申込受付時間: 10:00~18:00
 定休日: 木曜 担当者: 小林

開催日時: 8/21(火) 14:30~16:30

81 体験、神室町商店のサーターアンダーギー

沖縄居酒屋 神室町商店 heat 講師: 水野 裕人



「りっか、まじゅん、サーターアンダーギー、ちゅくやびら」(さあ、一緒に、サーターアンダーギーを作りましょう。)

- 会場: 岐阜市神室町1-15
- 対象: 特になし
- 定員: 1講座4名または4組
- 持ち物: エプロン
- 材料費: 500円

TEL: **058-269-5335**
 申込受付時間: 11:00~23:00
 定休日: 不定休 担当者: 水野 裕人

開催日時: 9/2(日) 10:00~11:30

82 日本茶セミナー、今年の新茶を楽しむ

明治屋茶舗 講師: 藤森 茂美



今年も美味しい新茶が出来ました。日曜の午前、お茶とお菓子とお話してゆったり過ごしませんか。
 ※香水等香りのきついものはご遠慮下さい。

- 会場: 岐阜市金町6-9
- 対象: 特になし
- 定員: 1講座6人
- 持ち物: ふきん(ハンカチ可)
- 材料費: 1人400円 テキスト、お茶、茶菓子

TEL: **058-262-0602**
 申込受付時間: 10:00~11:30
 定休日: 日曜、祝祭日 担当者: 藤森 茂美

開催日時: 8/26(日) 10:15~11:30



この
タペストリーが
目印!

