

一日会主催 料理講習会のお知らせ

一日会が主催する料理講習会を、今年神戸国際調理製菓専門学校にて行います。
忘れもしない大震災から1年・・・一日も早い復興を祈願すべく
フレンチを代表する、料理人たちからエールを贈りたいと思います。

(この度の講習会の収益の一部を支援金としてお送りさせていただきます)

<テーマ> 忘れてはいけない フランス伝統料理との ～ 絆 ～

講師	道野 正	レストラン	ミチノ トゥール ビヨン	オーナーシェフ
	山口 義照	レストラン	パトゥー	オーナーシェフ
	依田 英敏	レストラン	ルセット	一日会代表

講習日時： 2012年3月26日(月) am11:30 受付 pm12:00～16:00

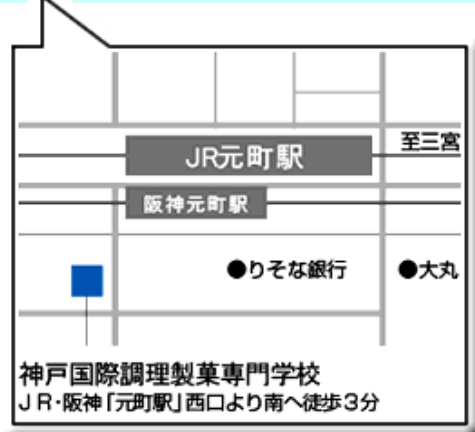
場所： 神戸国際調理製菓専門学校

〒650-0023 兵庫県神戸市中央区栄町通 3-5-1 TEL. 078-335-1815 (代表)

<場所の確認のみご連絡下さい>

料金： 3500円 (試食あり)

神戸国際調理製菓専門学校



* ご予約・お問い合わせ *

「スカーラ」 担当 中本 TEL 06-6222-0034

指定振込み銀行：

三井住友銀行 大阪中央支店
(普) NO. 8247288 一日会

<予約方法> スカーラまでお電話を頂き、
まずお席の予約を承ります。後に指定の銀行口座に
お振込みいただき入金確認後 入場券を発送いたします。

なお、入金後のキャンセルは出来ませんので 代理の方のご出席をお願いいたします