

人気タイ料理研究家 味澤ペンシーの タイ料理講座 & タイ料理ビュッフェ 第4回 ガパオ炒めとソムタム

タイ料理人気ナンバー1のガパオ炒め（鶏ひき肉のバジル炒め）と、ノンオイルでヘルシーなタイ独自のスタイルのサラダ「ソムタム」を作ります。講座終了後の試食タイムには、調理品の他にもタイ料理ビュッフェをご用意。お飲み物もアルコールも含むフリードリンクスタイルでお楽しみ頂けます。



講師紹介：味澤ペンシー

タイ料理研究家、タイ料理教室 Asian Cooking Studio 主宰、株式会社スパイスロード料理顧問
テレビ、雑誌、料理書籍等、多方面で活躍中。タイ南部ソクラー出身

【主な著作書籍】

■10分で本格タイごはん（講談社） ■もっとおいしいタイ料理（旭屋出版） ■味澤ペンシーの「かんたん絶品タイごはん」（主婦の友社）

開催日 2020年1月29日（水） 18:30-22:00（開場 18:00）

参加費 おひとり様 ¥5,400（税込） 講座参加費 / 講座終了後のご飲食代込み

18:00 ~ 受付開始

18:30 ~ 料理教室スタート

20:00 ~ 作ったお料理とタイ料理ビュッフェ&フリードリンクをお楽しみいただけます

【ビュッフェメニュー】 トムヤムクンやグリーンカレー等、全10種以上

【フリードリンクメニュー】 生ビール・ハイボール・サワー等、ノンアルコール含めて全25種以上

定員 45名様

場所 タイ料理 スクンビット・ソイ 55 新宿三井ビル B1F

新宿駅西口より徒歩6分 都庁前駅より徒歩1分 西新宿駅より徒歩2分

※当日はエプロンをご持参ください



MAP

お問い合わせ・ご予約は
スクンビット・ソイ 55

TEL 03-5909-8455

【お申込用紙】

ご記入の上、店舗までご持参いただくか、お電話にてご予約ください

フリガナ

お電話番号

（繋がりやすい番号）

お名前

メール