



WHOLE SQUARE ACADEMY EVENT

ホールスクエア・アカデミー 1月のイベントカレンダー

☀ 昼の部 🌙 夜の部

mon [月]	tue [火]	wed [水]	thu [木]	fri [金]	sat [土]	sun [日]
				1 店休日	2 店休日	3 店休日
4 定休日	5	6	7	8	9	10
11 定休日	12	13	14	15	16 11:00~14:00 料理教室 ☀	17
18 定休日	19	20 11:00~14:00 料理教室 ☀	21	22 13:00~16:00 チョコレートの テンパリングを 知ろう! ☀	23	24
25 定休日	26	27	28	29	30	31

▼ イベント内容 ▼

16日 土 料理教室 ☀

MENU

- 前菜 —
ホタテのカルパッチョ
グレープフルーツのカルチェを添えて
- パスタ —
ジャガイモのニョッキ
トマトソースと燻製チーズ
- メイン —
白身魚の白ワイン蒸し
サフラン風味の菜の花スープ

<料理セミナーの流れ>

- ① 講習内容の説明
- ② デモンストレーションにて
3品のお料理の作り方をご紹介
1品作成ごとに試食(見るだけでなく、
味や食感などを確認しながら学べます)
- ③ 質疑応答



講師 / 株式会社丸菱
コーポレートシェフ 眞貝 友也
時間 / 11:00 ~ 14:00
場所 / ホールスクエア 2Fアカデミー
定員 / 5名 会費 / ¥5,000(税込)

20日 水 料理教室 ☀

MENU

- 前菜 —
季節野菜とバーニャカウダソース
- パスタ —
ブラウンマッシュルームの
スパゲティ
- メイン —
鶏胸肉の低温調理
焦がしバター風味のキャベツを添えて

<料理セミナーの流れ>

- ① 講習内容の説明
- ② デモンストレーションにて
3品のお料理の作り方をご紹介
1品作成ごとに試食(見るだけでなく、
味や食感などを確認しながら学べます)
- ③ 質疑応答



講師 / 株式会社丸菱
コーポレートシェフ 眞貝 友也
時間 / 11:00 ~ 14:00
場所 / ホールスクエア 2Fアカデミー
定員 / 5名 会費 / ¥5,000(税込)

22日 金 チョコレートの テンパリングを知ろう! ☀

難しいイメージのテンパリング作業を
お手軽にする方法をお伝えします♪
ナッツやドライフルーツと合わせて
タブレット・ショコラを作ります。



※写真はイメージです



講師 / 「Unité」(ユニテ) 主宰(大阪)
山田 真優美 氏
時間 / 13:00 ~ 16:00
場所 / ホールスクエア 2Fアカデミー
定員 / 8名 会費 / ¥5,000(税込)
※材料費、持ち帰り包材込
その他 / エプロン、筆記用具を
お持ちください

*仕入れの状況により、メニューが変更になることもございます。

[お申込み・お問い合わせ]

TEL.096-353-3441 (お問合せ時間 10:00-18:00)

ホームページ → QRコード



WHOLE SQUARE
ACADEMY

※定員になり次第締め切らせていただきます。
※キャンセルは前日までにお電話でお願い致します。

<http://www.wholesquare.jp/>