



WHOLE SQUARE ACADEMY EVENT

ホールスクエア・アカデミー 10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	2	3	4
5 定休日	6	7	8	9	10 11:00 ~ 14:00 簡単おつまみ セミナー☀	11
12 定休日	13	14	15 13:00 ~ 16:00 フランス菓子 レッスン☀	16 18:30 ~ 21:00 季節の料理 セミナー🌙	17	18
19 定休日	20	21	22	23	24 11:00 ~ 14:00 色が特徴的な 料理セミナー☀	25
26 定休日	27	28 11:00 ~ 14:00 季節の料理 セミナー☀	29	30	31	11/1

▼ セミナー 内容 ▼

10日 土 簡単おつまみセミナー ☀

MENU

- 胡麻ドレッシングとクリームチーズのブレッド
- ナツメバター ■焼き鯖缶とクリームチーズのリエット
- ひよこ豆のフムス ■サラダチキンとヨーグルト
- ミートソースとマッシュポテトのグラタン
- 冷凍うどんの釜玉 牡蠣フライの素揚げケイパー
- 甘酒の牛乳プリン 黒糖シロップ



講師 / 榎丸菱
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)

15日 木 フランス菓子レッスン「モンブラン」 ☀

旬の栗をたっぷり使ったマロンクリームの中にサクサクのメレンゲを入れるケーキ。ラム酒もきかせて大人仕立てにします。



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 / 6名 会費 / ¥5,000(税込)

16日 金 季節の料理セミナー 🌙

MENU

- 野菜たっぷりのミネストローネ
- キノコのリゾット 燻製チーズ添え
- 豚肉のソテー 生姜風味のマサラソース



講師 / 榎丸菱
コーポレートシェフ 眞貝 友也
時間 / 18:30 ~ 21:00
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)

24日 土 色が特徴的な料理セミナー ☀

MENU

- 白身魚のフリット 2種のパプリカソース
- 黒米・黒豆・黒胡麻のリゾット
- 豚肉のソテー ビーツと南瓜ソース



講師 / 榎丸菱
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)

28日 水 季節の料理セミナー ☀

MENU

- 里芋のスープ アンチョビ風味 舞茸の素揚げを添えて
- ベーコンと玉葱のトマトソースパスタ (アマトリチャーナ)
- ナッツの衣を纏った白身魚のオープン焼き カレー風味のクリームソース



講師 / 榎丸菱
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)

＜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 (10日(土)は8品のおつまみ) 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

*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/>