



WHOLE SQUARE ACADEMY EVENT

ホールスクエア・アカデミー 9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 11:30 ~ 14:00 BASEソースの料理教室 ☀	6
7 定休日	8	9	10	11	12 18:30 ~ 20:00 料理教室 🌙	13
14 定休日	15	16	17	18 11:30 ~ 14:00 料理教室 ☀	19 ①11:00 ~ 12:30 ②14:00 ~ 15:30 パン教室 ☀	20 ①11:00 ~ 12:30 ②14:00 ~ 15:30 パン教室 ☀
21 定休日	22	23	24	25	26	27
28 定休日	29	30 11:30 ~ 14:00 料理教室 ☀	10/1	10/2	10/3	10/4

▼ 料理教室 内容 ▼

5日 土 BASEソースの料理教室 ☀


MENU

- ー トマトソース ー
トマトソースパスタ
- ー チキンピヨン ー
チーズとバターの
シンプルリゾット
- ー 魚の出汁 ー
白身魚のソテー スープ仕立て

*ベースのソースを重点的に料理教室を行います。

＜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 / 榎丸 菱
コーポレートシェフ 眞貝 友也
時間 / 11:30 ~ 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)

12日 土 料理教室 🌙

MENU

- ー 前菜 ー
ズッキーニのスープ
サワークリーム添え
- ー パスタ ー
焼き茄子とハーブの冷製パスタ
- ー メイン ー
白身魚の白ワイン蒸し
ブロッコリーのソース

＜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 / 榎丸 菱
コーポレートシェフ 眞貝 友也
時間 / 18:30 ~ 20:00
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)

18日 金 料理セミナー ☀

MENU

- ー 前菜 ー
ナツメバター
ブルスケッタ添え
- ー パスタ ー
なたね油と鮭魚醬の冷製パスタ
- ー メイン ー
肉の塊から作る、
牛100%ハンバーガー

＜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 / 榎丸 菱
コーポレートシェフ 眞貝 友也
時間 / 11:30 ~ 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)

30日 水 料理セミナー ☀

MENU

- ー 前菜 ー
南瓜のスープ オレンジ風味
- ー パスタ ー
ゴルゴンゾーラクリーム
のショートパスタ 焼きネギ添え
- ー メイン ー
鶏胸肉の低温調理
カシューナッツのソース
舞茸の素揚げ添え

＜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 / 榎丸 菱
コーポレートシェフ 眞貝 友也
時間 / 11:30 ~ 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)

*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)

※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。

ホームページ →
QRコード



WHOLE SQUARE
ACADEMY

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