少人数制　料理教室

もみじ料理教室のご案内

もみじ料理教室は、東京・紅葉町にあるアットホームな雰囲気の料理教室です。

四季折々の旬の食材を使って、毎日作る家庭料理からホームパーティーなどに使える華やかで美味しいおもてなし料理まで様々なジャンルの料理を幅広く学びます。講師1名に対して受講生が5名までの少人数制のレッスンなので、料理のスキルが確実にアップします。

もみじ料理教室で料理の腕を上げてみませんか？

|  |
| --- |
|  |

# 1.コース

もみじ料理教室では、受講生のレベルに合わせて3つのコースをご用意しています。

**段階的に学べる3つのコース**

## **●基礎コース（全12回）**

基本技術と知識をしっかり学べるコースです。

野菜の切り方、魚のおろし方、出汁のとり方などの料理の基礎を一から学びます。

## **●応用コース（全12回）**

上級技術と専門知識が学べるコースです。

おもてなし料理や美しい盛り付け、マナーなど、ワンランク上の技術を学びます。

## **●師範コース（全8回）**

講師、フードコーディネーターなど食のプロを目指す方のためのコースです。

師範コースは、応用コース修了後に受講できます。

基礎から学んでいくことで料理の技術を確実に習得できます。

# 2.費用

もみじ料理教室の各コースの費用は次のとおりです。

* 入会金 11,000円（税込）
* 受講料 1レッスンあたりの受講料は次のとおりです。

|  |  |
| --- | --- |
| コース | 受講料（税込） |
| 基礎コース | 4,950円 |
| 応用コース | 5,500円 |
| 師範コース | 6,050円 |

# 3.スケジュール

次の日程で各コースのレッスンを開講しています。

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| コース | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 | 日 |
| 基礎コース | 18:30～ | 休講日 | × | 18:30～ | 18:00～ | 11:30～ | 12:00～ |
| 応用コース | × | 休講日 | 18:30～ | 18:00～ | × | 11:00～ | 10:30～ |
| 師範コース | 18:00～ | 休講日 | × | × | × | 18:00～ | × |



# 4.無料体験レッスン

もみじ料理教室では、初めてご利用される方を対象に、無料体験レッスンを開講しています。

ご入会前に授業の進み方や教室の雰囲気をチェックしていただけます。



＜9月無料体験レッスン＞

|  |
| --- |
| 9月16日（土） |
| 炊き込みご飯 |
| 茄子の胡麻味噌炒め |
| 小松菜のおひたし |
| 9月20日（水） |
| 炊き込みご飯 |
| 豚肉の生姜焼き |
| きんぴらごぼう |

お問い合わせ先

もみじ料理教室

東京都紅葉市紅葉町1-X-X かもめビル 2階

TEL　03-5565-XXXX | FAX　03-5565-XXXX | URL　https://www.momiji.xx.xx/