

だし工房 宗達 京都店 教室日程

ご予約・お問合せ TEL 075-256-8752

【だし教室】

だしをとってみたいけどよく判らない、
上手に出来ないという方は是非、本当のだしの
美味しさ・魅力をご体験ください

- ◆時間：10：00～約2時間
- ◆予約制：各日6名様限定
- ◆参加費：3,000円（税込）

【料理教室】

ちょっとしたプロのコツで美味しくなる
お料理を学びませんか

- ◆時間：10：00～約2時間
- ◆予約制：各日4名様限定
- ◆参加費：3,500円（税込）

※持ち物は特に必要ございません

10月

sun	mon	tue	wed	thu	fri	sat
	1	2	3	4	5	6
7 料理	8 料理	9	10	11	12	13
14	15 料理	16	17	18	19	20
21 だし	22	23	24	25	26	27
28 料理	29	30	31			

【料理教室メニュー】

- ◆ 魚のだし煮
- ◆ 茶碗蒸し
- ◆ ひじきの煮物

休業日	
料理教室	
だし教室	

11月

sun	mon	tue	wed	thu	fri	sat
				1	2	3
4 料理	5	6	7	8	9	10
11	12 料理	13	14	15	16	17
18 だし	19	20	21	22	23	24
25 料理	26 料理	27	28	29	30	

【料理教室メニュー】

- ◆ ブリ大根
- ◆ 春菊と菊花のお浸し
- ◆ さつまいもご飯

12月

sun	mon	tue	wed	thu	fri	sat
						1
2 料理	3	4	5	6	7	8 料理
9	10	11	12	13	14	15 料理
16 だし	17	18	19	20	21 料理	22 料理
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

【料理教室メニュー】

- ◆ お雑煮（2種）