

EMA KOEDA

Wine & Food Class

季節のテーマでコーディネートされた食卓を囲み
ワインの特徴、お料理の作り方等を楽しく学ぶホームパーティスタイルのレッスンです。

お教室と言うより、日々の生活が楽しくなるヒントのご提案です。
ワインは銘柄、年代を覚えるのではなく、味わい、香り、ペアリングを中心に勉強し
お料理はシンプルにアレンジが可能なレシピをお伝えします。

毎回前菜、メイン、副菜、デザートフルコースをワイン2種類で楽しめます。
メニューの詳細はクラス開催日の2週間前にメール・ファックスにてご案内します。



EMA KOEDA

Wine & Food Class

2008 Seasonal Class
Uehara Studio

<詳細>

Class A: 10/2, 12/18, 2/19, 6/4 の19時半～21時半

Class B: 10/3, 12/19, 2/20, 6/5 の19時半～21時半

Class C: 10/4, 12/20, 2/21, 6/6 の12時～14時

場所: Uehara Studio 渋谷区上原 2-37-16 3F

定員: 6名 (先着順とさせていただきます)

受講料: 全4回35000円 (食事、お飲物、教科書込み)

お申込み: お名前、連絡先(携帯)、希望のクラスを以下のアドレスもしくはTelにご連絡下さい。

school@ema-koeda.net Tel:09084878293

お申し込み後こちらから一週間以内にご連絡させていただきます。

振替: 1週間前まで無料。3日前までは手数料として¥2500。それ以降は食材費として¥5000
振替は基本上記日程中のみお預かりします。