

家庭でも楽しめるかんたんレシピ



カクテル講習会



～夏向けすっきりオリジナルカクテルを楽しむ～

6月の「食と文化の講習会」は「夏向けカクテル講習会」。ご家庭でも楽しめるかんたんレシピのカクテルを伝授します。リキュールを使ったカクテル、ビールやカルピスで割った爽やかなカクテルなどをご用意しました。自分で作るオリジナルカクテルも楽しんでいただけます。

是非、この機会にすっきり涼しくなれるカクテルを学んで夏バテを吹き飛ばしましょう。職場のご友人、ご家族とお誘い合わせのうえ、奮ってご参加ください。

日 時 2019年6月14日（金）18：30～20：30

場 所 スーパードライ梅田

会 費 4,800円

前日・当日のキャンセルについては、会費全額を徴収させていただきます。

定 員 50名

内 容 カクテルの食文化—カクテルの種類と味わい方、作り方

(カンパリ、ボルス、ビアハイ、ピアシェイクなどのスパークリングカクテル)

締め切り 6月7日（金）※定員になり次第締め切ります。

申込方法 下記宛先まで、郵送・FAX・E-mailにて受け付けます。

予約の成立した方には振込口座番号・振込期限を記載した予約確認書を送付致します。（複数でお申込みの場合は、申込書に代表者名を明記して下さい。

予約確認書は1グループ1枚の発行となります。）

協賛 アサヒビール株式会社

切り取り線

カクテル講習会（6月14日）申込書

2019年 月 日

氏名	所属	携帯電話

※携帯電話をお持ちでない場合は自宅の電話番号を必ずご記入ください。

計 名 代表者名 _____

■ FAX・郵送・E-mailにてご返送ください。



MENU

お造り盛り合わせ

小海老と焼き湯葉の和風サラダ

パン

若鶏照り焼き

鱈の西京焼き

牛ロース肉のロースト おろしソース

フルーツ盛り合わせ

DRINK

生ビール（スーパードライ・ドライブラック）

焼酎（芋・麦）

ワイン（赤・白）

ウイスキー（ブラックニッカクリア）

サワー（レモン・ライム・巨峰）

ソフトドリンク

etc

※食材の入荷の関係で内容が一部変更になることがあります。

※メニュー記載の飲料を十分用意いたしておりますが、フリードリンク制ではありません。事務局の指示に従わず講習会の趣旨を逸脱して、飲料をお求めの方はご遠慮ください。