

残暑吹飛ばす納涼カクテル

カクテル講習会

夏のカクテル、フローズンカクテルを作ろう

本年 4 回目になる「食と文化の講習会」は、「カクテル」から食文化を考えます。ご家庭でも楽しめるビールを使ったシャンディガフ、ワインを使ったキールやキティを取り上げます。さらに、夏には欠かせないアイスクャンディーを入れたフローズンカクテルを楽しみます。また、お料理はパル法円坂オリジナルコースをご用意。是非、この機会に夏おすすめカクテルを学んで残暑を吹飛ばしましょう。職場のご友人、ご家族とお誘い合わせのうえ、奮ってご参加下さい。

日 時 平成 24 年 9 月 21 日 (金) 18 : 30 ~ 20 : 30

場 所 パル法円坂

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 40 名 (お土産付き)

内 容 カクテルの食文化一種類と味わい方、作り方

(シャンディガフ、キール、キティ、アイスクャンディー入りフローズンカクテル)

締め切り 9 月 14 日 (金) ※定員になり次第締め切ります。申込多数の場合は抽選にて決定します

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 (9 月 21 日) 申込書

平成 24 年 月 日

氏名	所属	連絡先 (携帯または自宅)

計 名 代表者名

■FAX・郵送・E-mail にてご返送ください。



MENU

帆立貝柱のタップナード和え

冷菜盛り合わせ

スズキのバジルパン粉焼き カプリ風

スペイン産テルエル豚肩の低温ロースト 柿のリフレッシュ添え

マロンプリンとシャーベット

バケット

ハワイコナ・マカディミアンフレーバー コーヒー

DRINK

シャンディガフ

キール

キティ

フローズンカクテル

※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。