SSOED DESTRUCTION OF THE PROPERTY OF THE PROPE

とれたての蕎麦粉で新蕎麦を打つ!天ぷらの衣はさくさく、身はジューシーに!旬の桜海老のかき揚げや蕎麦の打ち方を教わり、講師が揚げたかき揚げや打ったばかりの蕎麦を味わいます。お土産には生蕎麦を約5人前を持ち帰いいただけます。



講師/萩原康宏(「天文」店主) 田邊 哲(森町蕎麦会議主宰) 受講日/12月14日(水)10:00~13:30 9時45分 会場集合 受講料/4,200円 教材費/840円 会 場/「天文」2階(静岡市葵区七間町) 持ち物/筆記用具、エプロン、 三角巾(スカーフ)、 タオル、 持ち帰り用容器(タッパーウェア)



〒420-0851 静岡市葵区黒金町49 パルシェ7F **2054(253)1221 FAX 054(255)8683** http://www.shizuokaonline.com/gakuen/