

松田美智子

# Cooking Class



## レギュラークラス 随時募集中

月ごとの素材・テーマに沿って、4品のレシピを実習形式でご紹介、ご指導させていただきます。下準備後、お茶を召し上がりながら、レシピの整理をしていただき、仕上げ、盛り付け、テーブルコーディネーションの説明後ご試食いただきます。

素材を活かして、料理科学を元に先人の素晴らしい知恵を取り入れた、お洒落で健康に良い、美味しい家庭のお料理を皆様と楽しく進めます。

受講料 19,800円(税込)



## ベーシッククラス 単発OK

切り方、だしの取り方や魚のさばき方など、基本を1年かけて学べるお教室です。

12回で簡単おかず～おもてなし料理まで！

計48品+αと、ボリュームミーな内容となっています！

受講料 16,500円(税込)



## ワークショップ 入会金不要

松田がお教えする季節仕事テーブルアレンジ、金継ぎ等生活を豊かに楽しむ特別教室もございます。

例：スペイン料理、自家製ポン酢、季節仕事(梅・赤じそ・栗等)

受講料 15,000~(税込)

\*内容により異なります

Michiko Matsuda Cooking Studio

m-selection@m.email.ne.jp

東急田園都市線「駒沢大学」駅より徒歩約5分

