

Gas One

嵐山ガス株式会社

5/16 (金)・5/21 (水) メニュー紹介

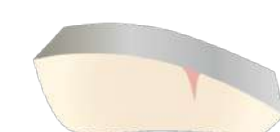
＼ 心も体もほっとする、栄養バランスの整った和食メニューをご紹介！ /

健康おうちごはん

in HAPPY STUDIO



白身魚に根菜みそソースを添えて、白玉入りのお吸い物、素朴な切干大根の煮物とともに。。
季節の変わり目にぴったりな、からだにやさしい和の献立です。



白身魚の根菜みそソース



白玉のお吸い物



切干大根の煮物

メニューディレクション & 講座担当

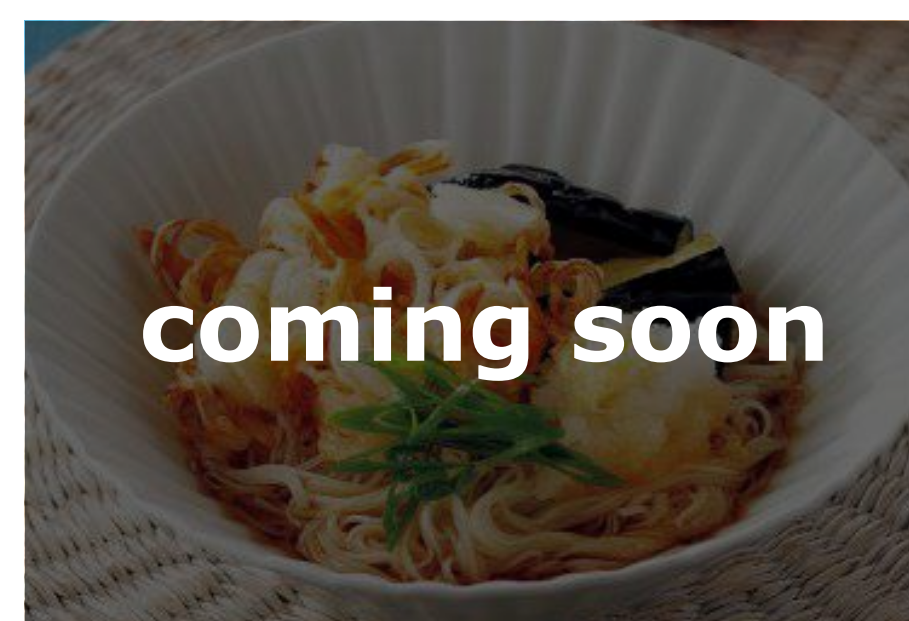
官足法指導士
マクロビオティック料理師範
望診法指導士プロフェッショナル
セルフチェック望診法認定講師

講師：高橋 明子
Akiko Takahashi



来月のメニュー

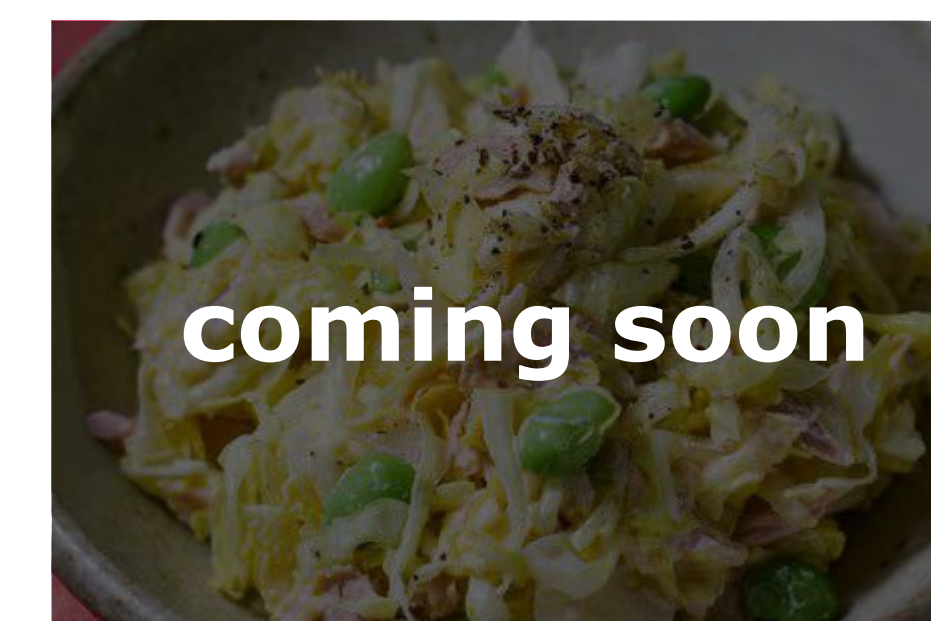
夏にぴったり！彩りと食感が楽しい、さっぱり＆満足メニューをご紹介！



桜エビのかき揚げのぶっかけそうめん



リングシューマイ



枝豆入りコールスロー

お問合せ | ☎ 0493-62-2100 (または0493-62-2070)
嵐山ガス株式会社 〒355-0216 埼玉県比企郡嵐山町むさし台1-3-1

男性のみ
OK

人数制限
あり

他教室も
開催中

次回講義
予約日時

次回講義の予約やお申し込み方法などは当社ホームページの
「料理教室&カルチャー」をご参照ください。

嵐山ガス

検索

2次元コードで
ページへリンク

