

## ウー・ウェンクッキングサロン 特別講座 「中国おせち料理クラス」のご案内

皆さま、いつもウー・ウェンクッキングサロンをお引き立ていただきまして、まことにありがとうございます。

さて、毎年ご好評をいただいております、1日限定特別講座「中国おせち料理クラス」を今年も年の瀬を前に、開催いたします。

特製チャーシューや、中国なます、酔蝦（酔っぱらいえび）など、本場のおせち料理約10品をご紹介します、この時期ならではのスペシャル授業です。

ウーの宝物の一つである「九子盤」に料理を盛りつけ、その由来など、お味だけでなく、中国の食文化まで存分にご堪能いただけます。

今年のお正月はぜひ、ご家庭で中国おせち料理にチャレンジしてみたいはいかがでしょうか。受講をご希望の方は、下記をご確認のうえ、お申し込みくださいませ。

ご家族やご友人も是非お誘いあわせください。

年末のお忙しい頃とは存じますが、皆さまのご参加を心よりお待ちしております。

\*こちらのクラスは、デモンストレーションとご試食を行いません。実習はございません。

### 受講概要

**献立** 蓮年有余（蓮根の甘酢漬け）、黄酒鶏翅（鶏手羽中の紹興酒漬け）、  
紅一色（にんじんの花椒油あえ）、五香花生（ピーナッツの五香煮）、  
叉焼肉（チャーシュー）、酔蝦（酔っぱらいえび）、年糕（中国もち）、  
陳年普洱茶 他 約10品

**開催日** 12月7日（金） ・ 12月8日（土）

\*いずれか1日、ご希望日をお選びください。各日とも、講義内容は同じです。

**時間** 10:00～13:00                      **定員** 24名程度

**受講料** サロン会員 9,000円      一般 10,000円

\* 一般参加の方は、事前お振込をお願いいたします。

\* お振込後及び当日キャンセルの場合は、全額お支払いいただきます。

**お申し込み方法** メールまたは、ファクスにてお申し込みください。まことに勝手ながら、両日とも定員になり次第、締め切りとさせていただきます。

**ご注意事項** 当クラスは1回のみの特別授業のため、ご欠席される場合のお振替は承っておりません。あらかじめご了承ください。お申し込み後、ご都合が合わなくなった場合は、お手数ですが、必ずご連絡をお願いいたします。

ウー・ウェンクッキングサロン

〒150-0021 東京都渋谷区恵比寿西 2-12-7 1F

tel. 03-6455-3684 fax. 03-6455-3683

e-mail : wu-w@cookingsalon.jp

担当：平田

\* ウー・ウェンクッキングサロン 特別講座 \*

「中国おせち料理クラス」お申し込み書

お申し込み日 年 月 日

(ふりがな)

サロン会員

一般

氏名

(第 ・ 曜日

クラス)

住所 〒

携帯電話番号

ご自宅電話番号

FAX

受講希望日 必ず、いずれかを○で囲んでください

12月7日(金) ・ 12月8日(土)

E-mail アドレス

\* ご家族ご友人複数名でご参加の場合は、参加者全員のお名前を記載お願いいたします。  
その他の詳細は、代表者の方のみで結構です。

\* 特別講座をどちらでお知りになりましたか？

サロンで

知人から(お名前

)  ホームページから