

ACCUE
Kitchen Studio école

Dremia seminar Life

汁まで飲んでじゃうカレーうどん

丁寧に取ったお出しで作るカレーうどんはカレー好きにはたまらない日本の味。
さらっとして汁まで飲んでじゃうクセになる美味しさです。

今回は料理研究家 行正り香先生 監修の
2ステップで作れる絶品とんかつもご紹介。

Details
詳細

日時 11月5日(火)11:30~14:00
受付時間 11:20~
定員 10名
費用 5,000円
メニュー 汁まで飲んでじゃうカレーうどん



手打ちうどん
おろしポン酢でいただく
2ステップとんかつとサラダ



How to apply
お申込方法

お申込みはこちらのサイトから

URL <https://cookpad.do/events/1010628>

Profile



Tomoco'sKitchen

栗原朋子 (くりはらともこ)

小田原と東京で料理教室トモコズキッチンを開催。
普段の料理を、もっと美味しく簡単にをモットーに、
子供からシニアまで幅広いレッスンを行っています