

(冬限定講座)
イギリス風
マーマレード作り

Yukiさんの の 料理教室

2019
1.26



人気講座 第3回目

【講師】 ウィルソン ユキさん

英国菓子・トミーズショートブレッドハウス オーナー

1997年渡欧 ロンドン、パリの「ル・
コルドン・ブルー」で約1年間学んだ後
研修生としてロンドン・パリに滞在。

99年の8月、ロンドンのサボイホテルで
パティシエとしての仕事がスタート。

翌、2000年11月からはロンドンの
コンラングループ・グレートイースタン
ホテルに移り、レストランデザートなど
を手掛ける



【日時など】

1月26日(土) 13:30-16:00

国際交流会館 5F 中会議室

定員14名(先着順)

【料金】

2,500円(材料費+ティー付き)

エプロンと手拭き用タオル
(またはハンカチ)を準備ください。
(持ち帰り用ビンは用意致します)

【申込み・問合せ】 (一財)熊本市国際交流振興事業団 グローバルカレッジ係

TEL:096-359-2020 MAIL:koza@kumamoto-if.or.jp