

旅

するキッチン

vol.4

アルゼンチン料理編

料理で世界一周！現地の話や文化も楽しい！

参加費
2,500円

材料費
講習費
含む

2025
10/12日

10:15~12:30・受付10:00~

会場 セシオン杉並 料理室

交通 東京メトロ丸ノ内線 東高円寺駅
徒歩5分・高円寺陸橋そば

<https://www.sesion-suginami.jp/access>

講師

内田 兆史さん

現代ラテンアメリカ文学研究のかたわら
滞在各国を食べ歩き、自宅にて旅先での
料理の再現を楽しむ旅する主夫

お申込
お問合せ

セッション杉並 総合案内

電話:03-3317-6611 (受付時間9:00~21:00 第2木曜日を除く)

Mail:sesion-office@tokyu-com.co.jp (お名前・連絡先・お子様連れの有無をご記載ください)

主催：セッション杉並指定管理者（東急コミュニティー・東急文化村・協和産業共同事業体）共催：一般社団法人ハイコロ

今回のこんだて

エンパナーダを
揚げと焼きの2刀流製法で
サルサクリオーシャとチミチューリの
2種類のソースに挑戦

持ち物リスト

エプロン・筆記用具
手拭き・食器拭き

スタッフによる同室内での
お子様見守りあります