

PERU

料理で世界一周！ 現地の話や文化も楽しい！

旅するキッチン

ペルー料理編



Peru



参加費

3,000円

材料費・講習費を含む

2026

10/18日

受付10:15

10:30～

13:00

会場 セシオン杉並 料理室

交通 丸ノ内線 東高円寺駅

徒歩5分・高円寺陸橋そば

旅の案内人

今回のこんだて



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



iSalud!

ワインのペアリングも楽しみに！

ヨーロッパと南米の食材や調味料・調理法のフュージョンによって世界的な名声を得ているペルー料理。今回はさらに中国系の移民の影響を強く受けたロモ・サルタード（牛肉と野菜の炒め物）とセビーチェ（魚介のマリネ）を作ります。セビーチェは「虎のミルク（飲むセビーチェ）」をソースにした新しいトレンドで楽しめます

お申込
お問合せ セシオン杉並 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

- ・調理中はエプロン・三角巾・マスク着用必須です
- ・食器拭き2枚、手拭き1枚をご持参ください
- ・お子様のご参加は不可とさせていただきます

(お名前・連絡先をお知らせください)

主催：セシオン杉並指定管理者（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ラ