

Bilingual Vegan Cooking Class

6/17
(Sun)



Veganメキシカンフード

- ・手作りトルティーヤを使ったタコスやカラフルなサイドディッシュ
- ・ヴィーガン・クリームカラメル(プリン)

(肉、魚、乳製品を使わないビーガン対応です)

新しいタイプのお料理教室へぜひお越しください！

毎月色々なゲストシェフを招待して英語・日本語同時通訳のお料理教室を開催します♪

お料理を通して国際的なコミュニティとなる約3時間です。

英語を楽しみながら、お料理も習っちゃおうという方

お子様連れ、男性の方も大歓迎です！

英語が話せない方・ビーガンでない方でもどうぞお気軽にご参加ください。

講師



岡田パークレー恵理

京都生まれ京都市育ち。
英会話講師を経て同僚のアメリカ人と結婚し
サンフランシスコ、シアトル、ハワイで在米22年。
マリオットホテルグループ、ウォルトディズニーカンパニーなどで勤めながら
ビーガン料理の研究をする。
ヴィーガン料理の素晴らしさを日本に伝えるため昨年京都に戻り、
現在「Eri's Vegan Cooking Kyoto」で「楽しくて美味しくヘルシー」な
ヴィーガン料理を教えている。

11:00~14:00

料金：3,500円

持ち物：エプロン・筆記用具・タオル

ご予約・お問い合わせ

gomacro Salon 075-257-5096

予約ページ <http://gomacro.resv.jp/>