

お料理教室のテイクアウト 続けます！

かかやクッキングサロンでは、6月より少人数制での料理教室を再開しました。皆さまにお会いでき、少しずつですが日常が戻って来ることを楽しみにしています。さて、自粛期間中に始めた「**お料理教室のテイクアウト**」ですが、おかげさまでご予約を多数いただき、完売することができました。また、テレビや新聞などメディアにも取り上げられ、多くの反響をいただきました。そこで、「**テイクアウトクラス**」として、引き続き「かかやレシピ付きのお料理」を調理・予約販売いたします。まだ、料理教室に参加できない方、テイクアウトを楽しみにしてくださっている方 等々たくさんの皆さまに喜んでいただければ嬉しいです。

- * レシピがついているので、味を確認しながら作り方を学べ、お家でも挑戦できる
- * 簡単な仕上げの工程を残してあるメニューもあり、実際にお料理に関われる
- * 完成写真がついているので、盛り付けまでしっかりわかる
- * メニューや食材にもこだわっているので、普段とはひと味違うお食事を楽しめる
- * もちろん、お店のお料理をテイクアウトする感覚でご注文もOK！

食べてみたい・作ってみたいお料理 を選んで、是非お申込みください。

<お申込み方法>

- ① 受付専用電話 **080-4989-8436** * 受付時間 10時~18時まで
- ② LINE (かかや公式LINE または 古谷・金子 LINE ^直接)
- ③ メール (kakaya.cook@gmail.com)

- 以上の3つの方法のうちどれかを選択してお申込みください
- お申し込みは、販売日の3日前で締め切ります
- キャンセルは、前日12時までにお願いいたします

<代 金>

- * レシピ付き：2人前 3,500円 / 1人前 2,500円 (レシピ代含む)
- * 追 加 : 1人前 1,500円 (レシピ付き料理をご購入の方に限る)
- * 代金は全て税込です

<お渡し方法>

かかや店内にて お渡し・お支払い / お渡し時間 14時~16時

※取りに来られない事情がある方は、お届けも可能です。ご相談ください。
(お届けできるエリアには限りがあります。ご了承ください。)

~ ご不明な点はお気軽にお問合せください ~

Lesson 4

6月25日(木)・26日(金)

お料理お渡し時間：14時～16時 <各 限定20食>

<メニュー>

- ・ビビンバ レシピ *ご飯はご自宅で
- ・海鮮チヂミ レシピ ご用意ください
- ・トマトのセンチェ レシピ
- ・ワカメスープ ほか



<別売りデザート>

- ・黒糖サーターアングギー 2個 ￥250 *お申込み締切り 6月21日(日)*

Lesson 5

7月21日(火)・22日(水)

お料理お渡し時間：14時～16時 <各 限定20食>

<メニュー>

- ・真鯛のトマトフォンデュ レシピ
- ・トムロコシの冷製スープ レシピ
- ・プチミートローフ レシピ
- ・グリーンサラダ ほか



<別売りデザート>

- ・紅茶シフォンケーキ 1カット ￥250 *お申込み締切り 7月17日(金)*

*「かかやブレンドコーヒー」のご注文も承ります

<お願い>

- ・レシピは、メニューで **レシピ** と付いているお料理のみに、付いています。ご了承ください。
(わかりやすい「ワンポイント動画つき」のメニューも準備しています)
- ・お料理はそれぞれパックに詰めてのご提供となります。
- ・お持ち帰り後は、冷蔵庫に入れ、なるべく早くお召し上がりください。
- ・お召し上げの際は、レンジや鍋で温める・食べる直前に和えるなど、お料理に合わせて仕上げてください。
(盛り付けもなるべく...再現してみましよう!)



<お渡し例>



「美味しいお料理」と「お気に入りの器」で 皆様の食卓に笑顔があふれますように…♪