

シンガポール・シーフード・リパブリック10周年企画

SPICE UP!

Singapore seasoning

Cooking Workshop

シンガポールの調味料【サンバル ブラチャン】 プロの作り方を教えます！

10周年を記念して、本物の味を家庭でもお楽しみいただける料理教室を開催いたします。
シンガポール料理に欠かせない調味料を作り、その使い方まで品川店のシェフが伝授します。

開催日時：2018年11月19日(月) 12:00~14:00

開催場所：シンガポール・シーフード・リパブリック 品川

(東京都港区高輪3-13-3 シナガワグース前庭)

募集人数：20名(定員になり次第締め切りとなります)

参加費用：5,000円(税込) ※事前振込制

申込方法：下記の要領をご確認いただき、まずは

メールにてお申し込みください。(振込先など、詳細をお知らせいたします)



サンバルブラウン

1. 送信先メールアドレス ... info@restaurant-mrs.com

2. メール送信時のタイトル ... 「SPICE UP! イベント参加希望」

3. 必要記入事項 ... 参加者氏名 / 日中のご連絡先電話番号 / メールアドレス



■ 内容 ■

1. 自家製サンバルブラチャンの作り方と活用方法の実演とレクチャー

サンバルブラチャンを使って、サンバルブラウン、サンバルフライドライスの作り方もお見せします。また、身近なメニューをアジアンテイストな一品に変身させるアイデアもご紹介いたします。

2. お好みの配合でオリジナルのサンバルブラチャンにアレンジをしていただきます

3. ランチタイム

サラダ、スープ、サンバルブラウン、サンバルフライドライス

※フリードリンク付き(アルコールを含む)

4. 記念撮影



サンバルフライドライス

■ お土産 ■

自家製サンバルブラチャン(瓶詰)、シンガポールの家庭用調味料セット、SSRお食事券

* お申込み後、3日経っても返信がない場合は、下記までご連絡ください。

0120-00-5525(受付時間 10:00 ~ 19:00 土日祝日を除く)



Singapore Seafood Republic

Singapore's Best Seafood Restaurants

