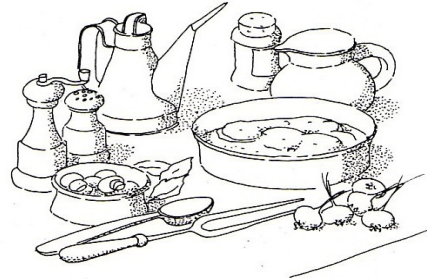


# 安曇野スタイル カウントダウン ワークショップ 2014

## パンプローナの料理教室

※秋の野菜でスペインバルのタパスを作りましょう！！

簡単に作れて美味しいと評判のタパスやピンチョスと呼ばれるスペインのおつまみを4種類作ります。  
ビールやワインのお供に、ホームパーティのオードブルにと大活躍してくれます！



### ¡ ¡ Vamos a Cocinar !!

- ◆キノコのアヒージョ・セゴビア風.....オリーブ・オイルとニンニク風味の効いたキノコのワイン蒸し。
- ◆カリフラワーのフリット.....ふんわりと揚がったカリフラワーのチーズ衣揚げ。
- ◆ニンジンとスモークサーモンのサラダ.....意外と相性の良い組み合わせのサッパリとしたサラダ。
- ◆花豆とソーセージの煮込みアストゥリアス風.....スペイン北部のアストゥリアス地方の名物煮込み料理。

講師:スペイン料理 パンプローナ シェフ 小笠原 美紀

日時:10月21日(火)10:00AM~(お昼に味見を兼ねて軽いランチ・タイム!)

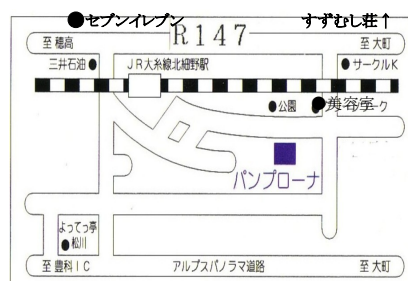
受講料:一人 ¥1600(材料費、ランチ時のドリンク代込み)

持ってくる物:エプロン、筆記用具。

**\*お申し込みは スペイン料理 パンプローナ Tel 0261-62-2286迄**

(定員になり次第締め切らせて頂きますのでお早目のご予約をお願いします。)

JR大糸線 北細野駅より徒歩6分  
長野道 安曇野ICより車で20分  
\*定休日 毎週火曜日と第3、4水曜日



〒399-8501  
長野県北安曇郡松川村5770-27  
ホームページ <http://pamplona.jp>