

	コース名	内容	新料金
1	毎月のコース	旬の食材を使い、三菜や季節のご飯やお菓子を作ります。	10,000円：1回 6回、12回の前納割引あり
2	入門コース	いつからでも始められます。ゆっくりと座学で講義を聴き、調理は三皿以上作ります。	12回分前納22万円、早期割引あり
3	専科コース	4月から始まる講座、座学とカリキュラムのお料理をします。自分で献立を立てられるようになります。	12回分前納22万円、早期割引あり
4	四季の精進料理	三ヶ月に一度のコースです。旬の食材を最大活かし、作ります。	10,000円：1回
5	和食のイロハ	料理初心者方や、久しぶりに、包丁を持つ方に向けて、出汁の取り方、煮もの。あえもの、炒めものなど三菜	10,000円：1回
6	出汁の講座	昆出汁、干しいたけの戻し汁、大豆の出汁の作り方と出汁を使ったお料理です。	30,000円：2回 前納 出汁付き
7	プライベートレッスン	日時はお問い合わせください	10,000円：1回
8	体験レッスン	日時はお問い合わせください	10,000円：1回
9	zoomでレッスン	1回8,000円、内容は事前に相談をし、進めさせていただきます。	一人8,000円
10	出張料理教室	通常のレッスン費用に加え、出張料がかかります。	一人10,000円と出張料

入門コースは、毎月第4土曜日及び、他の日程も可能

専科コースは、毎月第3土曜日及び、他の日程も可能

和食のイロハ、出汁講座、プライベートレッスンと体験レッスンはお問い合わせください。

日程につきましては、カレンダーでご確認をお願いいたします。

スケジュール/お問い合わせ

[https://akasaka-teran.net/lesson\\_calendar/calen.cgi](https://akasaka-teran.net/lesson_calendar/calen.cgi)