

本場インドから取り寄せた

スパイスの香りを楽しみながら チキンカレーを作ろう！

Learn how to make an authentic Indian chicken curry!

芳香なインド米の
バスマティライス
と一緒に！
w/Basmati rice

ココナッツミルク使用
Using Coconut milk

西インドカレー料理教室 West Indian Curry Cooking Class

日時：2019年10月5日（土）10:00～13:00

場所：青少年プラザ 3階 調理実習室
宮崎市神宮東1-2-27

講師：ナイク ムルンマイ

定員：15名
（先着順）

参加費：会 員 ￥1,000
非会員 ￥1,200

準備物：エプロン、三角巾

締切：2019年10月3日（木）

申込方法：電話・Email・FAXにて
お申込みください。

Date: 5th October(Sat), 2019
Time: 10:00～13:00

Place: Seishounen Plaza 3F Cooking Room
1-2-27, Jingu Higashi,
Miyazaki City

Instructor: Naik Mrunmayi

Number of participants: 15
(First come, first served basis)

Fee: MCIA Member ￥1,000
Non-MCIA Member ￥1,200

What to bring: Apron, bandana

Apply By: October 3rd (Thu), 2019

To Apply: Please send an Email, a FAX
or give us a call.

宮崎市国際交流協会

MIYAZAKI CITY INTERNATIONAL ASSOCIATION

宮崎市橘通西1-1-1 宮崎市役所本庁1階

TEL 0985-21-1719 (平日9時～17時)

FAX 0985-21-1733

Email: miyazaki-mcia@miyazaki-catv.ne.jp

URL: <http://www.miyazaki-mcia.jp/>

Facebook: <https://www.facebook.com/miyazaki.mcia/>

協会のFacebook
はこちら 

