

# お待たせしました♥ 今年もワサナ先生のお料理で楽しいタイの夕べを!

## 竹下ワサナ先生の手づくりタイ料理パーティー (イサーン料理・全てのレシピ付き)

|                         |   |                    |     |
|-------------------------|---|--------------------|-----|
| 5月26日(日)<br>18:00~21:00 | <b>タイ割烹ARTISTプリック(大阪)パーティー</b><br>1.カイ・ヨオマー・グラツパアウ・グローブ(ピータンのホーリーバジルの炒めかけ)<br>2.ピーク・ガイ・トード・ナムプラー(手羽の揚げ物)<br>3.プラー・プラー・サーモン(サーモンのハーブサラダ)<br>4.ソムタムポンラマイ(ミックフルーツスパイシーサラダ)<br>5.ラープ・ウンセン(春雨のラープ)<br>6.ゲェーン・オム・ガイ・ヤーン(東北地方の鶏の煮込みカレー)<br>7.カオ・ニアウ(もち米)<br>お申し込み: <a href="mailto:info@artist-p.com">info@artist-p.com</a> までお問い合わせください | 6,000円<br>(2ドリンク付) | 15人 |
|-------------------------|---|--------------------|-----|

**ファー先生のフラワーゼリー教室** ワサナ先生の姪っ子ファー先生が今年もフラワーゼリー教室を開催します。  
 フラワーゼリーとは・・・ 魚が原料のゼリーの中にヨーグルトとフルーツジュースで作った液を注射器で注入してお花のような形を作っていきます。インスタ映え間違いなしの、美味しく食べられる可愛いデザートです。  
 ベーシッククラス: 初めて参加される方はこのクラスをお申し込みください。基本の菊・ダリヤの花を作成します。

レッスン料金: 5,000円 (2個 作成お持ち帰り可能 タイ料理 1品付き)

持ち物: ハンドタオル、保冷剤、保冷バッグ (ゼリー1個 直径約10cm、高さ6cmが入るもの)

※ご希望の方には製作時使用する針セットを2,000円で販売します。数に限りがありますので、なるべくご予約ください。

お申込・お問い合わせ: 下記の内容を [takeshitavasana@gmail.com](mailto:takeshitavasana@gmail.com) までメールでご連絡をお願いします。

- ①お名前(ふりがな)
- ②ご希望日                      5月26日(日)13:00~16:00    ベーシッククラス                      会場:タイ割烹ARTISTプリック(大阪)
- ③ご連絡先

タイから材料の準備をする為、できるだけ早めのご予約をお願いします。  
 詳細は [takeshitavasana@gmail.com](mailto:takeshitavasana@gmail.com) までお問い合わせください。

### ベーシッククラス



## タイ割烹 アーティスト プリック

住所: 〒562-0004 大阪府 箕面市牧落 5-8-33

電話: 072-720-7273    090-5249-1731

<https://artist-p.com>

