



正式名称：リトアニア共和国



リトアニア料理を作ろう

★ツェペリーナ（リトアニアのジャガイモ料理）

★アクローシカ（冷たいサラダスープ）

★ロシアンティー

★パン



日 時: **10月28日(水) 9:30~12:00**

場 所: **ゆめおおおかオフィスタワー 10F 調理室**

申込開始: **9月12日(土)より 来館にて受付**

参加費: **1,300 円(申込時支払い・返金不可、代理人参加可)**

募 集: **30 名 先着順**

持ち物: **エフロン・ふきん 2 枚・三角巾(バンダナ)**

主 催: **横浜市港南国際交流ラウンジ TEL:045-848-0990**

【中文】 ♪美食国际交流 做立陶宛菜 讲师: : 大江 娜塔丽亚 女士

菜单: 立陶宛烤土豆菜包、冷菜汤、俄罗斯茶、面包

时间: 10月28日(星期三) 9:30-12:00

地点: ゆめおおおか办公大楼 10楼 調理室

报名开始: 从9月12日(星期六)开始, 来交流中心报名

募集: 30名 按报名先后顺序

参加费用: 1,300日元(报名时交付、恕不退还、可让代理人参加)

携带物品: 围裙、抹布2块、三角巾

主办: 横浜市港南国际交流中心

电话: 045-848-0990

【タガログ語】 Lutuing Litwanya ni Nataliya Oe (Pandaigdigang Lutuina)

Lutuina: Sheberina(Lutuing Patatas), Akurosika(Malamig na sabaw na ensalada), Tinapay ng Rusya at Tsaa

Petsa: Oktubre 28 (Miyerkoles) 9:30 ~ 12:00

Lugar: Yumeooka Office Tower 10F silid lutuan

Tanggapan: Setyembre 12 (Sabado) magtungo lamang

Kabayaran: ¥1, 300 (magbayad pagkapatala, walang balikan, maari proxy)

Limita: 30 katao

Dalahin: Apron, pamunas (2 piraso), Bandana

Taga-pamahala: Yokohama Shi Konan Kokusai Kouryu Lounge TEL: 045-848-0990

【スペイン語】 Lituania, Clase de Cocina (Por la Sra. Nataliya Ooe) ¡Vamos a preparar comida de Lituania!

Menú: ☆Cepelinai (Comida con papas de Lituania) ☆Okroshka (Sopa de ensalada fría) ☆Té de Rusia ☆Pan

Fecha : Miércoles 28 de octubre de 9:30 a 12:00

Lugar : Yumeooka Office Tower piso 10. En el salón de la cocina.

Aplicar : Desde el sábado 12 de septiembre en la oficina del Lounge.

Costo : 1,300 yenes. No reembolsable. Se acepta reemplazo.

Límite : 30 personas. Se atenderá por orden de llegada

Traer : Delantal, 2 toallas y una bandana para cubrir el cabello.

Organiza : Salón Internacional de Konan TEL: 045-848-0990

【韓国語】 요리로 국제교류 : 리투아니아 요리 강사 : 오오에 나탈리아 씨

메뉴: 체펠리나(리투아니아 감자요리), 아쿠로시카(차가운 샐러드 스프), 러시아 차, 빵

일시: 10월 28일(수) 9:30~12:00

장소: 유메오카 오피스타워 10층 조리실

신청일: 9월 12일(토)부터 방문 신청

참가비: 1300 엔(신청시 지불, 환불 불가, 대리인참가 가능)

모집: 30명 선착순

준비물: 앞치마, 행주 2장, 삼각건

주최: 요코하마시 코난국제교류라운지

☎ 045-848-0990

【英語】 International Cooking Class: Let us make Lithuanian cuisine! Instructor: Ms. Nataliya Ooe

Menu: Cepelinai(a potato-based dumpling dish characteristic of Lithuanian cuisine), Okroshka(cold salad soup), Russian tea and Bread.

Date & Time: Oct. 28(Wed) 9:30~12:00

Place: Yumeooka Office Tower 10F Cooking Room

Application: Sep. 12(Sat) onwards, Lounge Front Desk

Fee: ¥1,300 (Pay upon application, no refund but a representative is accepted.)

Limited: First 30 applicants

Things to bring: Apron, 2 Towels and Hair cover

Sponsor: Yokohama Konan International Lounge Tel: 045-848-0990

【ロシア語】 Мастер-класс :Национальные блюда Литовской кухни! Преподаватель: Оое Наталья.

Меню: Литовские цеппелины (блюдо из картофеля).

Окрошка. Чай. Домашний хлеб.

Дата и время: 28.10.2015 9:30~12:00

Место: Yumeooka Office Tower 10F, Кулинарный Класс.

Регистрация: с 12.09.2015,в фойе Конан Салона.

Стоимость: 1300 ен,предоплата,возврат суммы невозможен.

Участники: 30 человек.

Принести: фартук,2 небольших полотенца,косынка-бандана.

Спонсор: Ёкохама Конан Салон тел.: 045-848-0990

【タイ語】 ห้องทำอาหารนานาชาติ.อาหารประเทศลิทัวเนีย ★ สอนโดยคุณนาตาเลีย โอเอะ

เมนูอาหารมี. Cepelinai (อาหารลิทัวเนียที่ทำจากมันฝรั่ง) okroshka (สลัดซूपเย็น)ชารัสเซียและขนมปัง

ในวันเวลา : วันพุธที่ 28 ตุลาคม เวลา9:30 - 12:00น. ณ ห้องทำอาหารอาคารยูเมะโอะเคออฟฟิศทาวเวอร์ชั้น10

วันรับสมัคร : เปิดรับสมัครตั้งแต่วันเสาร์ที่12กันยายน เป็นต้นไป กรุณามาสัมผัสโดยตรงด้วยตัวเอง

รับผู้ร่วมจำนวน: 30คน ค่ารวมคนละ 1,300 เยน(จ่ายเงินในวันที่มาลงชื่อสมัคร และไม่รับคืนเช็ค.ส่งตัวแทนมาได้)

กรุณาเตรียม: ผ้ากันเปื้อน.ผ้าโพกผม.ผ้าเช็ดทำความสะอาดสะอาด2ผืน อุปกรณ์โดย:โยโกฮามาโคนันโคคุไซโคริวเลานจ์ โทร. 045-848-0990