

## パン&料理教室 サロンドファリーヌ

2017年7～9月の予定

	天然酵母パン&料理クラス	お菓子基礎クラス	フランスの家庭料理を楽しむ おうちフレンチ・クラス
7月	20(木) 21(金) ローズ・カンパーニュ (持ち帰り生地あり) ワンポットパスタ(魚介のトマトソース) 季節の前菜・食後にお菓子付き	6(木) シフォンケーキ オレンジのババロワ 季節の紅茶	
8月	17(木) 18(金) ベーグル (持ち帰り生地あり) もち麦入りポークラタトゥイユ 季節の前菜 食後にお菓子付き		
9月	14(木) 15(金) イギリス食パン (持ち帰り生地あり) コテージパイ 季節の前菜 食後にお菓子付き	7(木) シフォンケーキ オレンジのババロワ 季節の紅茶	27(水) ガトーインビジブル・サレ 鶏肉ワートルゾーイオレンジ風味 ヨーグルトソルベ 焼きたてパン ワインとチーズ・レクチャー付
	¥5,000/1回 3回連続でお申し込みの場合は ¥12,000/3回	¥5,000/1回 3回お申し込みの場合は ¥12,000/3回	¥7,000/1回

開講時間は、どのクラスも 10:30～13:00です。

受講料はお申し込みから1週間以内を目安に下記口座にお振込みください。

新規の方は入会金として¥5,000を合わせてお振込みお願いいたします。

(初めての方は入会金なしの体験クラスもありますので、お気軽にお問い合わせください)

横浜銀行 本郷台支店 普通 324-1762530 三谷良子 ミタニリョウコ

ご欠席の場合も、受講料のご返金はできません。どうぞご了承ください。お休みの回はレシピをお渡します。

お申し込み パン & 料理教室「サロンドファリーヌ」三谷良子  
Tel. 090-2895-3321 mail: [farine@r-farine.com](mailto:farine@r-farine.com) <http://www.r-farine.com/>