

## パン&料理教室 サロンドファリーヌ

2017年10～12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
10月	19(木) 20(金) パンプキンバトンプレッド (持ち帰り生地あり) ハロウィンリゾット カボチャソテーくるみとバルサミコ 季節の前菜・食後にお菓子付き	5(木) アップルシュトゥーデル バニラアイスクリーム 季節の紅茶	
11月	16(木) 17(金) 栗のカンパーニュ (持ち帰り生地あり) 森のビーフストロガノフ 季節の前菜・食後にお菓子付き	2日(木) カヌレ ド ボルドー クレームランヴェルセ 季節の紅茶	29日 温野菜のグラチネ ローストチキン クリスマス・シュトーレン 焼きたてパン ワインとチーズ・レクチャー付
12月	14(木) 15(金) クリスマス・パンドーロ (持ち帰り生地あり) 魚介のアメリカーナソース 雑穀ピラフ添え 季節の前菜・食後にお菓子付き	7(木) ズコット イタリアの厚焼きクッキー 季節の紅茶	
	¥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 <https://salondefarine.jimdo.com/>