

パン&料理教室 サロンドファリーヌ

2018年7～9月の予定

	天然酵母パン&料理クラス	ランチ付きお菓子クラス	特別レッスン
7月	19(木) 20(金) スパイシーフラワーブレッド 中東風 肉団子と焼き野菜の タヒニー(胡麻)ソース レンズ豆のスープ	5(木) <シュー生地> パリブレスト ミルクティー(レクチャー付き) ※旬の食材で作るお料理もご紹介します。 ランチタイムをお楽しみください。	
8月	23(木) 24(金) 玄米プチパン マレーシア風チキンカレー 玄米ピラフ添え	9日(木) <シュクレ生地> フルーツタルト アイ스티ー(レクチャー付き)	
9月	20(木) 21(金) バナナブレッド(プルーン&カスタード) タリアテッレ豚肉のラグーソース	6(木) <バターケーキ生地> パインケーキ 米粉のショートブレッド 台湾茶(レクチャー付き)	28日(金) ホシノ天然酵母で作る レモンピールフランス 全粒粉マフィン ラタトゥイユ チキン・レモンコンフィ煮
	¥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

・パンのレッスンは、生地のお持ち帰りがあります。保冷バックがあると便利です。

- ・開講時間は、どのクラスも 10:30～13:00です。
- ・受講料は事前のお振込みをお願いしています。
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 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/>