

## パン&料理教室 サロンドファリーヌ

2018年10～12月の予定

	天然酵母パン&料理クラス	ランチ付き お菓子と紅茶のクラス	特別レッスン
10月	18(木) 19(金) パンプキンベーグル 豚肉のノルマンディー風 ※季節の前菜・コーヒーとお菓子 生地のお持ち帰り	4(木) フルーツ入りパンデピス 大きなパンプキンプリン アールグレイの比較 ※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。	26日(金) 自家製りんご酵母で作る 「カンパーニュ」 &アルプスのチーズ「モンドール」 パーティー
11月	15(木) 16(金) シリアルブレッド サーモンのグラタン仕立て ベイクドスイートポテトサラダ	1日(木) タルトタタン風バターケーキ ウフ・アラ・ネージュ(メレンゲ) 秋冬のミルクティー	
12月	20(木) 21(金) ミニバゲット スパイシーフライドチキン 白いんげん豆とくるみのディップ	6(木) マロンと抹茶のシュトーレン スーパーバニラアイスクリーム クリスマスティー	
	¥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](mailto:farine@r-farine.com) <https://salondefarine.jimdo.com/>