

## パン&料理教室 サロンドファリーヌ

### 2019年1～6月の予定

・開講時間は、どのクラスも 10:30～13:00です。

	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	イベント・特別レッスン
	※季節の前菜・コーヒーとお菓子 生地のお持ち帰りあり	※旬の食材で作るお料理も ご紹介します。	
1 月	<b>17 (木) 18 (金) 24 (木)</b> 生姜とゆずのブリオッシュ シーフードリゾットサフラン風味	<b>10 (木)</b> クロワッサン・オ・ザマンド デニッシュ	
2 月	<b>14 (木) 15 (金) 21 (木)</b> ピスタチオとショコラのパン 豚肉のポワレ マスタードとピクルスのソース	<b>1日 (金)</b> いちじくのタルト バニラアイスクリーム (いちじくの赤ワイン煮をふ んだんに使います)	<b>22日 (金)</b> <b>低糖質のパンとお菓子のレッスン</b> 小麦ブランのプチパン/低糖質生地のピ ザ 米粉のオレンジケーキ 大豆の和風あんかけハンバーグ他・ 糖質オフのヘルシーランチ
3 月	<b>14 (木) 15 (金)</b> ブラウンライスブレッド (玄米生地+ナッツ・いちじく) そば粉のガレット/オリーブ入りツ ナサラダ・卵のディップ	<b>7 (木)</b> ピュイダムール (フランス伝統菓子・シュー生 地とカスタードのパイ)	
4 月	<b>18 (木) 19 (金)</b> 桜の食パン 魚のグリエ・すましバターのソース	<b>4 (木)</b> 桜のロールケーキ (生地に桜の葉、クリームに桜 餡、トッピングに桜の花を飾り ます)	<b>26日 (金)</b> <b>パン屋さんでは買えない</b> <b>白神こだま酵母香る本格派パンレッスン</b> (ミニ食パン/シナモンロール) カラフル鎌倉野菜のおもてなし料理
5 月	<b>16 (木) 17 (金)</b> シリアルとライ麦のパン フランスの郷土料理 クルビヤック (お米とひき肉のパイ包み焼き)	<b>9 (木)</b> フロランタン(キャラメルアー モンドのクッキー) しっとり フィナンシェ	
6 月	<b>20 (木) 21 (金)</b> 野菜とチーズのリュスティック 豚肉の冷ドンブルー (ハムとチーズ入りポークソテー)	<b>6 (木)</b> レモンのタルト (レモン果汁をたっぷり使っ た甘酸っぱい初夏のタルト)	<b>28日 (金)</b> <b>ライ麦酵母を使用! ドイツパンレッスン</b> ライ麦酵母で作る 黒ゴマのブロート/プレッツェル ドイツのおもてなし料理
	¥24,000/6回	¥24,000/6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。
- ・受講料は事前のお振込みをお願いしています。  
(途中入会の方は入会月以降の回数分をお願いします。)
- ・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

<https://salondefarine.jimdo.com/>



## 2019年1月からのシステム改定についてのお知らせ

### 毎月ご参加いただける方

1月～6月・7月～12月の前期・後期に分け、6か月単位でお申し込みいただきます。  
参加費 24,000 円を前納ください。

### 単発でのご参加

すべてのレッスンは1回ごとのご参加可能です。

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 5,000 円/1回

イベント・特別レッスン 7,000 円/1回

### チケット制

パン・お菓子クラスにご参加 OK のチケット 料金：6枚 26,000 円（有効期限 半年）

（通年、購入できます。差額をお支払いいただき、特別レッスンに使用することも可能です。）