

パン&料理教室 サロンドファリーヌ

2019年7~12月の予定

開講時間は、どのクラスも 10:30~13:00です。

	ランチ付き お菓子と紅茶のクラス	天然酵母パン&料理クラス	イベント・特別レッスン
	旬の食材で作るお料理も ご紹介します	季節の前菜・コーヒーとお菓子 生地のお持ち帰りあり	
7 月	4 (木) レモングレイズド シフォン ケーキ アイスチーズケーキ	18 (木) 19 (金) 25 (木) ミルク風味のプティ・ファンデュ スペアリブのバルサミコ煮	9日 (火) アルチェネロ有機全粒粉ペンネ タイアップレッスン ナポリ風焼きパスタ 等
8 月	1 (木) グレープフルーツとはちみつの タルト	22 (木) 23 (金) 29 (木) ドライトマトとチーズのねじりパン 魚のソテーレモンパセリソース なすのスペイン風サラダ	30日 (金) 白神こだま酵母のパンレッスン クリームチーズ/オレンジピールの食パン ランチ付き
9 月	5 (木) グルテンフリーのお菓子 米粉のクッキー ビスキュイドサヴォワ	19 (木) 20 (金) 26 (木) パンプキン&プルーンのパン コンビーフと豆のコロッケ	10日 (火) スペイン食材を楽しむ会 パエリアパーティー
10 月	3 (木) 紅茶のスコーン アメリカンアップルパイ	17 (木) 18 (金) 24 (木) ほうじ茶のパン さつまいものニョッキクリームソー ス	25日 (金) 白神こだま酵母のパンレッスン ナッツ&いちじくのバトン・ランチ付き 30日 (水) ワインを楽しむ会 with 前田龍珠園
11 月	7 (木) さつまいものクランブルタルト	21 (木) 22 (金) 28(木) ハーブティーブレッド オリーブときのこのピラフ	
12 月	5 (木) ふわふわパネトーネ パネトーネで作るティラミス	12 (木) 19 (金) 20(木) パンドノエル ふわふわチキンナゲット	6日 (金) 白神こだま酵母のパンレッスン プチフランス・チーズクーペ ランチ付き
	¥24,000/6回	¥24,000/6回	¥5,000/1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。

<受講料について>

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。（途中入会の方は入会月以降の回数分をお願いします。）

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 5,000 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。）

- ・受講料は事前のお振込みをお願いしています。
- ・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/>

