

パン&料理教室 サロンドファリーヌ

2020年1～6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
	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
1 月	9 (木) 塩キャラメルシュークリーム	16 (木) 17 (金) 23 (木) パンオショコラ チキンのリースリング煮
2 月	6日 (木) クイニーアマン	20 (木) 21 (金) 27 (木) 肉まん・花巻 おもてなし中華料理
3 月	5 (木) アルザス風チーズケーキ	19 (木) 26 (木) 27 (金) クラミック (卵たっぷりフルーツ入りブリオッシュ) フルーティーローストポーク
4 月	2 (木) フルーツサヴァラン	16 (木) 17 (金) 23 (木) 揚げパン スパイスカレー キャベツのサブジ
5 月	7 (木) カスタードとお米のタルト	21 (木) 22 (金) 28 (木) マッシュポテトのふんわりブレッド かたまり肉の紅茶煮
6 月	4 (木) ガトーバスク	18 (木) 19 (金) 25 (木) 2色のオリーブ入りねじりパン 鱈のエスカベッシュ
	¥24,000/6回	¥24,000/6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/>

