

## パン&料理教室 サロンドファリーヌ

### 2021年7~9月の予定

開講時間は10:30~13:00です。

	天然酵母パン&料理クラス
	季節の前菜・コーヒーとお菓子付き 生地のお持ち帰りあり
7月15日(木) 16日(金) 25日(日)	手作りザワークラウト入りウィンナーロール フレッシュとうもろこしのスープ
8月19日(木) 20日(金) 22日(日)	揚げパン たっぷり夏野菜のカレー
9月16日(木) 17日(金) 26日(日)	ミルクフランス ポークソテー・フレッシュトマトとピクルスのソース
	¥4,500 / 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>

すべてのレッスンは1回ごとにご参加いただけます。受講料は、当日お持ちください。  
2日前からのキャンセルは、材料費として半額を申し受けます。どうぞご了承ください。

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: farineryoko@gmail.com  
<https://salondefarine.jimdo.com/>



## パン&料理教室 サロンドファリーヌ

### 2021年7~9月の予定

開講時間は10:30~13:00です。

	天然酵母パン&料理クラス
	季節の前菜・コーヒーとお菓子付き 生地のお持ち帰りあり
7月15日(木) 16日(金) 25日(日)	手作りザワークラウト入りウィンナーロール フレッシュとうもろこしのスープ
8月19日(木) 20日(金) 22日(日)	揚げパン たっぷり夏野菜のカレー
9月16日(木) 17日(金) 26日(日)	ミルクフランス ポークソテー・フレッシュトマトとピクルスのソース
	¥4,500 / 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>

すべてのレッスンは1回ごとにご参加いただけます。受講料は、当日お持ちください。  
2日前からのキャンセルは、材料費として半額を申し受けます。どうぞご了承ください。

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: farineryoko@gmail.com  
<https://salondefarine.jimdo.com/>

