

パン&料理教室 サロンドファリーヌ

2022年4～6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・紅茶とお菓子付き 生地のお持ち帰りあり
4月21日(木) 22日(金) 29日(日)	イチゴとバルサミコのデザートブレッド シーフードのロールキャベツ
5月19日(木) 20日(金) 22日(日)	オートミール入りライ麦ブレッド モルネーソースのグラタン
6月23日(木) 24日(金) 26日(日)	コーンクリームマフィン チキンのバスク風煮込み
	¥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/>

