

## パン & 料理教室 サロンドファリーヌ

### 2022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・紅茶とお菓子付き 生地のお持ち帰りあり
7月21日(木) 22日(金) 24日(日)	枝豆リュスティック 鱈のブイヤベース
8月18日(木) 19日(金) 21日(日)	ココナツ白パン チキンとひよこ豆のスパイシー煮込み クスクス添え
6月20日(木) 21日(金) 23日(日)	ティーロール 豚バラ肉の煮込み八角風味
	¥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/>

