

## パン & 料理教室 サロンドファリーヌ

### 2023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20日(木) 21日(金) 23日(日) 26日(水)	桜の花びらパン チキンレモンスープ 黒糖のシフォンケーキ
5月18日(木) 19日(金) 21日(日) 24日(水)	パニーニ お米のイタリアンサラダ クッキー
6月15日(木) 16日(金) 18日(日) 28日(水)	抹茶パン イカのセート風煮込み 緑のポターージュ


・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>

- 「レギュラークラス」・・・3か月単位でお申し込みいただきます。  
\* 参加費 4,500円 (3回分まとめてお支払いください。)
- 「初めての方」「単発での参加をご希望の方」  
\* 参加費 4,700円

#### <キャンセルについて>

前日、当日キャンセルの場合はお電話または メールでお願いします。  
キャンセル料は 2,250円です。

<b>&lt;お申し込み&gt;</b> 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 <a href="https://salondefarine.jimdo.com/">https://salondefarine.jimdo.com/</a>	
--	--	---

