

パン&料理教室 サロンドファリーヌ

2018年1～3月の予定

	天然酵母パン&料理クラス	お菓子クラス	特別レッスン
1月	17(水) 18(木) 19(金) シリアルブレッド 玉ねぎのファルシ 季節の前菜・食後にお菓子付き	11(木) ガレットデロワ チェリーフラフティー 丸ごとトマトのピラフ	1月31(水) パン・スペシャルレッスン クロワッサン 季節の前菜 ポークのアルザス風白ワイン煮 チョコレートムース
2月	14(水) 15(木) 16(金) ドライチェリーとホワイトチョコのカンパーニュ サーモンと冬野菜のグラタン仕立て 季節の前菜・食後にお菓子付き	8日(木) プルーンチョコレートケーキ マジックケーキ パスタ入りクラムチャウダー	
3月	14(水) 15(木) 16(金) しっとり角食パン 豚ヒレ肉のアルロネーズ風 季節の前菜・食後にお菓子付き	8(木) イングリッシュオレンジケーキ スコーン チキンとサツマイモとリンゴのブレゼ	3月23日(金) おもてなしおうちフレンチレッスン チーズスフレ 若鶏のポシェ・シュープレームソース ピラフ添え 白ワインのグラニテ 焼きたてパン ワインとチーズ・レクチャー付
	¥5,000/1回 3回連続でお申し込みの場合は ¥12,000/3回	¥5,000/1回 3回お申し込みの場合は ¥12,000/3回	¥7,000/1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。

- ・開講時間は、どのクラスも 10:30～13:00です。
  - ・受講料はお申し込みから1週間以内を目安に下記口座にお振込みください。
  - ・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](mailto:farine@r-farine.com) <https://salondefarine.jimdo.com/>