

パン&料理教室 サロンドファリーヌ

2018年4～6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
4月	18(水) 19(木) 20(金) 春野菜のブリオッシュ 桜のピクルス プロバンス風ポークとオリーブの煮込み	5(木) <ジェノワーズ> デコレーションケーキ アニョーパスカル	
5月	16(水) 17(木) 18(金) プレッツェル シーフードグラタン ドイツのポテトサラダ	10日(木) <パイ生地> チーズタルト リーフパイ	
6月	13(水) 14(木) 15(金) オニオンブレッド ブリニ(サーモン&サワークリーム) スペアリブ・オリエンタル風	7(木) <バターケーキ生地> ミラベルのパウンドケーキ シトロンコンフィのソルベ	6月29日(金) おもてなしレッスン タコとライムのキヌアサラダ 手打ちパスタ生地のラザニア ティラミス 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。
 - ・受講料は事前のお振込みをお願いしています。
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 <https://salondefarine.jimdo.com/>

