

パン&料理教室 サロンドファリーヌ

2021年1～3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・コーヒーとお菓子付き 生地のお持ち帰りあり
1月17日 (31日)	パン・デロア チキンのノルマンディー風・カルヴァドスの香り
2月7日 (21日)	ショコラとバニラのマーブルブレッド 牛肉のブルゴーニュ風
3月7日 (21日)	イースターうさぎのパン 魚と冬野菜の軽い煮込み
	¥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/>

