

パン & 料理教室 サロンドファリーヌ

2021年10～12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
10月14日(木) 15日(金)	ショコラリングブレッド 秋いっぱいのキッシュ
11月18日(木) 19日(金)	赤ワインとナッツのパン カマンベールチーズのチキンロール
12月16日(木) 17日(金)	ハニーフロマージュ チキンのレモンマスタード煮
	¥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/>

