

パン&料理教室 サロンドファリーヌ

2022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20日(木) 21日(金) 23日(日)	ミルフィーユライ麦ブレッド 冬野菜のミートソースグラタン
2月17日(木) 18日(金) 20日(日)	ジンジャーバヴェ(生姜風味のミルクブレッド) チキンソテーのゴルゴンゾーラソース
3月17日(木) 18日(金) 20日(日)	桜の塩パン 卵入り復活祭のパテ(ミートパイ包み)
	¥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/>

