

## パン & 料理教室 サロンドファリーヌ

### 2023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・紅茶とお菓子付き 生地のお持ち帰りあり
1月19日(木) 20日(金) 22日(日) 25日(水)	<フレンチ薬膳> 酒粕入りミルクパン 白菜とひき肉のミルフィーユ仕立て
2月16日(木) 17日(金) 19日(日) 22日(水)	<ノルマンディー> りんごのパン チキンのカマンベールロール
3月16日(木) 17日(金) 19日(日) 22日(水)	<ブルターニュ> そばの実入りパン キッカーファーズ (そば粉のお団子入りポトフ)


・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>

- 「レギュラークラス」・・・3か月単位でお申し込みいただきます。  
\* 参加費 4,500円 (3回分まとめてお支払いください。)
- 「初めての方」「単発での参加をご希望の方」  
\* 参加費 4,700円

#### <キャンセルについて>

前日、当日キャンセルの場合はお電話または メールでお願いします。  
キャンセル料は 2,250円です。

<b>&lt;お申し込み&gt;</b> 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 <a href="https://salondefarine.jimdo.com/">https://salondefarine.jimdo.com/</a>	
--	--	---

