

パン & 料理教室 サロンドファリーヌ

2023年7~9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
7月20日(木) 21日(金) 23日(日) 26日(水)	レモンチーズケーキブレッド チキンのルーロー ポテトピューレ赤ワインソース
8月17日(木) 18日(金) 20日(日) 23日(水)	ガーリックバター包みパン マッサマンカレー
9月14日(木) 15日(金) 17日(日) 27日(水)	柚子胡椒のパン ハムとチーズのスフレ & サラダ 発酵バターフィナンシェ


・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。

<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/	
--	--	---