

パン&料理教室 サロンドファリーヌ

2024年4~6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

		予備日	季節の前菜・紅茶とお菓子付き 生地のお持ち帰りあり
4月	18日(木)	25日(木)	チャバタ (イタリアのパン) ローストビーフ 洋風茶碗蒸し
	19日(金)	26日(金)	
	21日(日)		
	24日(水)		
5月	16日(木)	30日(木)	人参とはちみつのパン 新玉ねぎのタルト グリーンピースのポタージュ
	17日(金)	31日(金)	
	19日(日)		
	22日(水)		
6月	20日(木)	27日(木)	スティックフォカッチャ プロヴァンス風魚のポッシュェ
	21日(金)	28日(金)	
	23日(日)		
	26日(水)		

・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。

<p><お申し込み> パン&料理教室「サロンドファリーヌ」 三谷良子</p>	<p>Tel. 090-2895-3321 mail: farineryoko@gmail.com https://salondefarine.jimdo.com/</p>	
--	---	---

パン&料理教室 サロンドファリーヌ

2024年4~6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

		予備日	季節の前菜・紅茶とお菓子付き 生地のお持ち帰りあり
4月	18日(木)	25日(木)	チャバタ (イタリアのパン) ローストビーフ 洋風茶碗蒸し
	19日(金)	26日(金)	
	21日(日)		
	24日(水)		
5月	16日(木)	30日(木)	人参とはちみつのパン 新玉ねぎのタルト グリーンピースのポタージュ
	17日(金)	31日(金)	
	19日(日)		
	22日(水)		
6月	20日(木)	27日(木)	スティックフォカッチャ プロヴァンス風魚のポッシュェ
	21日(金)	28日(金)	
	23日(日)		
	26日(水)		

・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。

<p><お申し込み> パン&料理教室「サロンドファリーヌ」 三谷良子</p>	<p>Tel. 090-2895-3321 mail: farineryoko@gmail.com https://salondefarine.jimdo.com/</p>	
--	---	---

