

6月の講座のご案内

ケーキ

キャロットケーキ 3,500円 (定員4人)

懐かしい味わいのケーキです
(6×19cm)

6/5 (水) 10時～
6/9 (日) 13時～
6/28 (金) 13時～

ケーキ

塩キャラメルレアチーズ 3,500円 (定員4人)

塩味とキャラメルの苦みが、チーズとの相性抜群です
(直径12cm)

6/11 (火) 13時～
6/23 (日) 10時～
6/27 (木) 10時～

ケーキ

チェリータルト 3,500円 (定員4人)

サワーチェリーを使った、爽やかな酸味のあるタルトです
(直径14cm)

6/12 (水) 10時～
6/23 (日) 13時～
6/25 (火) 10時～

パン

ウイナーパン 3,000円 (定員4人)

みんなが大好き定番パンです

6/4 (火) 10時～
6/13 (木) 13時～
6/21 (金) 13時～

パン

ホテル食パン 3,000円 (定員4人)

リッチな食パンです

6/4 (火) 13時～
6/13 (木) 10時～
6/18 (火) 13時～

パン

高加水フォカッチャ 3,000円 (定員4人)

高加水生地で玉ねぎ、チーズたっぷりのおかずパンを作ります

6/15 (土) 10時～
6/20 (木) 10時～
6/25 (火) 13時～

パン

クリームパン 3,000円 (定員4人)

中のクリームも作ります

6/18 (火) 10時～
6/21 (金) 10時～

クッキング

圧力鍋レシピ 3,500円 (定員4人)

豚の角煮
洋風おこわ
なめらかプリン

6/2 (日) 10時～
6/14 (金) 10時～
6/26 (水) 10時～

クッキング

洋食 3,500円 (定員4人)

サラダスパゲティー
ジャーマンオムレツ
豆スープ

6/6 (木) 10時～
6/19 (水) 10時～
6/30 (日) 10時～

クッキング

カフェランチ 3,500円 (定員4人)

そば粉ガレット
野菜ポトフ
そばボーロ

6/9 (日) 10時～
6/11 (火) 10時～
6/28 (金) 10時～

キッズ

父の日ケーキ 2,500円 (定員6人)

おつまみ塩クッキー
※キッズ教室 対象=3歳～小学6年生ま

6/16 (日) 10時～



キャロットケーキ



チェリータルト



塩キャラメルレアチーズ



高加水フォカッチャ



圧力鍋レシピ



カフェランチ

※キッズ教室の対象は3歳～小学6年生まで ※受講料には教材費を含みます。(当日徴収します)
※各講座日の2営業日までにお申し込みください ※1営業日前および当日キャンセルの場合は受講料の1/3を申し受けます
※持参品=マスク、エプロン、ハンドタオル、筆記用具、スリッパ、持ち帰り容器(クッキングは一部を除き試食のみ)