

# 12月の講座のご案内

## ケーキ

### フルーツバスケット

4,000円（定員4人）

四角に仕上げ、旬の果物をたっぷり  
のせます（約12×12cm）

12/7（日）13時～  
12/18（木）10時～  
12/24（水）13時～

## ケーキ

### ティラミスタルト

4,000円（定員4人）

ティラミスクリームの中には  
イチゴが隠れています  
（直径約12cm）

12/11（木）10時～  
12/21（日）10時～  
12/24（水）10時～

## パン

### シュトーレン

3,500円（定員4人）

定番のシュトーレンです

12/4（木）10時～  
12/12（金）10時～  
12/16（火）13時～

## パン

### プレミアムシュトーレン

3,500円（定員4人）

自家製フルーツ漬け、柚子、新高梨  
を使用した特別な1本です

12/3（水）13時～  
12/7（日）10時～  
12/13（土）10時～  
12/18（木）13時～

## クッキング

### 洋食PARTY料理

4,000円（定員4人）

前菜（カリカリスナック2種）  
コブサラダ  
豚バラ肉のトマト煮込み

12/19（金）10時～  
12/23（火）10時～  
12/27（土）10時～

## キッズ

### クリスマスクッキー

3,000円（定員6人）

※キッズ教室 対象＝3歳～小学6年生  
まで

12/14（日）13時～

## パン

### ヴァーノチュカ

3,500円（定員4人）

チェコの編みパンです

12/2（火）13時～  
12/12（金）13時～

## パン

### ショコラパネトーネ

3,500円（定員4人）

定番のパネトーネです

12/2（火）10時～  
12/16（火）10時～

## パン

### プレミアムパネトーネ

3,500円（定員4人）

チョコ、自家製栗渋皮煮、自家製フルーツ  
ピール、ナッツが入った高級なパネトーネ  
です

12/3（水）10時～  
12/13（土）13時～  
12/21（日）13時～

## クッキング

### ミニおせち

4,000円（定員4人）

治部煮・錦糸巻き・田作り  
たたきごぼう・イカの市松焼き

12/14（日）10時～  
12/20（土）10時～  
12/25（木）10時～



フルーツバスケット



プレミアムシュトーレン



ティラミスタルト

※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）

お申し込み・お問い合わせ  
教室場所

高新文化教室 ☎088-825-4322 土・日・祝日を除く 9:30～18:15  
サニーアクシスいの 1階フードコート 北側 高新文化教室 検索

