

料理教室&ケーキ教室開催のご案内

いつも当社の料理教室&ケーキ教室をご利用頂き有難うございます。
今月の料理教室&ケーキ教室は下記の日程で行いますのでご案内致します。
お早目に電話にてお申し込み下さい。

***材料の準備もありますので前日のご予約はご遠慮下さい。
ご予約は2日前までをお願い致します。**

料理教室 (藤崎先生)

期日 12月15日(土)・19日(水)

時間 午前9時30分～正午まで
参加費 800円
メニュー 鶏の焼中煮・アレンジおせち
お雑煮

ケーキ教室 (青崎先生)

期日 12月12日(水)

時間 午後1時30分～
参加費 800円
メニュー 切りかぶチョコケーキ

おもてなし料理 (青崎先生)

期日 12月18日(火)

時間 午前10時～
参加費 1,000円
伊達巻き・海老の宝船・松かさ焼・かきのオムレツ
サ-モン手まり・かにと野菜のゼリー・たこときんかんのマリネ

濱田先生の料理教室 (料理研究家)

期日 12月21日(金)

時間 午前10時～
参加費 800円
メニュー 鶏肉の唐辛子炒め・鶏肉の出し汁スープ
しらすと水菜のサラダ柚子ドレッシング和え
炊き込みご飯

麩を使った料理教室 (野田先生) わらべ詩・管理栄養士

期日 12月6日(木)

時間 午前9時30分～正午まで
参加費 800円
“パーティーに”

じゃがいもニョッキ・アボカドグラタン・カルパッチョ

天然酵母パン教室 (野田先生) わらべ詩・管理栄養士

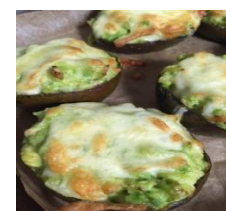
期日 12月13日(木)

時間 午前9時30分～正午まで
参加費 800円
甘酒天然酵母でフルーツいっぱいパナトーネ
ごぼうのスープ・フレーバーティー

身体に優しいケーキ・お菓子教室 (野田先生) わらべ詩・管理栄養士

期日 12月20日(木)

時間 午前9時30分～正午まで
参加費 800円
お酒に漬けたフルーツのフルーツケーキ・クリスマスクッキー



クリスマスイベント



期日 12月25日(火) (野田先生) わらべ詩・管理栄養士

***申込期間 12月5日(水)～20日(木) 17時まで
(定員 10組)**

時間 午前9時30分～正午まで
参加費 1,000円
メニュー デコレーションケーキ (ホールでのお持ち帰り)

*材料の準備もありますので早めのご予約とキャンセルの場合は2日
前までにご連絡下さい Tel 260-3055 小森園・梶原