

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。
早め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

また、開始時間に連絡なしで15分以上遅れる場合は参加をお断りさせていただきますのでご了承下さい。

コロナ対策について

感染者拡大により、しばらくの間は作った料理・お菓子などはその場で
試食せずに持ち帰りとしていただき、教室での飲食は控えていただきます。
また、持ち帰り用の容器は持参していただきますようお願いいたします。
参加する際はマスク着用・検温(来店の際)・名簿の記載が必須となりますのでご協力をよろしくお願い致します。

また、参加人数も8名様までとさせていただきますので参加出来ない場合
もありますのでご了承下さい。

料理教室(藤崎先生)

期日 11月12日(土)
時間 午前10時~
参加費 1,000円
メニュー 鶏のから揚げ三種・きんとん卵
りんごのサラダ・ココアカップマドレーヌ

鎌下先生の料理教室

(料理研究家・食生活アドバイザー・国際薬膳食育師)

期日 11月11日(金)
時間 午前10時~
参加費 1,500円
メニュー 八宝菜・具沢山のパリパリ春巻き
ふわふわの卵のクリームスープ・大根の中華風お漬物
館多めでお野菜たっぷりの八宝菜にボリュームのある春巻きを作ります

鎌下先生のお菓子教室

(料理研究家・食生活アドバイザー・国際薬膳食育師)

期日 11月19日(土)
時間 午前10時~
参加費 1,500円
メニュー フルーツのブッセケーキ
型なしで作るホールタイプのケーキです(約18~20cm)
ふわふわの生地にクリームをサンドします

麴を使った料理教室

(野田先生) わらべ詩・管理栄養士

期日 11月17日(木)
時間 午前9時30分~
参加費 1,000円
メニュー 鶏胸肉を使った
ヘルシースパゲティカルボナーラ
酒粕から作るシーザーサラダ
発酵あんこの塩麴クレープ

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 11月24日(木)
時間 午前9時30分~
参加費 1,000円
メニュー 季節限定 紅玉りんごのタルト
薄焼きアーモンドクッキー



*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