

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

会員様へのお願い

今後、事前の連絡がない場合や連絡があっても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。
また、来店されても参加出来ませんので申し訳ありませんがよろしくお願い致します。

料理教室（藤崎先生）

期日 12月 21日（土）
時間 午前10時～
参加費 1500円
メニュー えびの変り揚げ・鶏の焼酎煮・ふくさ卵
ブリの照り焼き・田作り・紅白なます

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 12月 10日（火）
時間 午前10時～
参加費 2000円
メニュー デコレーションレアチーズケーキ

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 12月 18日（水）
時間 午前10時～
参加費 2000円
メニュー 牛肉の八幡巻き・南瓜の茶巾絞り
松風焼き・海老の黄金焼きなど

麴を使った料理教室

（野田先生） わらべ詩・管理栄養士

期日 12月 12日（木）
時間 午前9時30分～
参加費 1,000円
メニュー 小豆粥・鯖の昆布巻き・ふくさ焼き
塩柚子なます・お芋のきんつば

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 19日（木）
時間 午前9時30分～
参加費 1,000円
メニュー 洋梨タルト
自家製発酵バターで作る米粉ナッツクッキー

★クリスマスイベント★

期日 12月 25日（水） 定員8名（野田先生）
*申込期間 12月16日（月）10時～21日（土）17時まで

お子様連れの方は年齢や人数によってお断りする場合がありますので予約時に必ず確認して下さい。一回のご予約でのお申し込みは1名様までとさせていただきます。

時間 午前9時30分～
参加費 2,500円
メニュー デコレーションケーキ
（ワンホールお持ち帰り）



*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