




＊＊Leçon de Janvier　1月レッスン＊＊

2才～6年生までの＊こどものおかし教室＊

＊小さなスフレチーズケーキ＊



＜大人気！中級本気の小学生教室＞

＊とりにくのチーズピカタ＊



毎年恒例！フランスの新年の伝統お菓子
Gallette des Rois　ガレット・デ・ロア
をレッスンを受けた生徒さんにプレゼント！
（1人1回：小学生初級クラスを除く）





栄養価の高いチーズをくせのない
ように工夫しお子様にも食べやすい様にしました　蒸し焼きにするので
ふわふわ♪しっとり（計5個）容器は当店にて用意

持物：2000円（兄弟参加+1000円）　ゴムべら　エプロン
1つ＝直径６ｃｍ×高4.5ｃｍが5個入る容器

とりのむねにくにたまごとチーズを
つけてやくよ！　4人前
持物：2000円　サラダ用＆ピカタ用容器
水筒　　エプロン　タオル

＊大人教室＊　＊Confiture de pomme　フランス流りんごジャム＊

フランスらしく洗練された味の美味しいりんごジャム！＆＊りんごジャムを使ったりんごのパターケーキ＊




瓶3個とパターケーキ用の容
器は当店にて用意

持物：3000円

ゴムべら　袋

＊しょきゅう　しょうがくせいきょうしつ＊

おにぎりをにぎってみよう



小１～2年対象定期コースのみ

第一月・水（１ｈ）

月曜日コース4名募集中！

こどもサイズ3こ持ち帰り

持物：500円　タッパー

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday
9 CLOSE	10 16:30～18:00 中級　小学生教室	11 15:30～16:30 初級　小学生教室	12 16:30～18:00 中級　小学生教室	13 16:30～18:00 中級　小学生教室	14 10:00～11:30 スフレチーズケーキ
16 15:45～16:45 初級　小学生教室	17 16:30～18:00 スフレチーズケーキ	18 15:30～17:00 中級　小学生教室	19 16:30～18:00 スフレチーズケーキ	20 16:15～17:45 スフレチーズケーキ	21 10:00～11:30 スフレチーズケーキ
23 16:30～18:00 中級　小学生教室	24 16:30～18:00 スフレチーズケーキ	25 10.:00～2hぐらい　大人 15:30～17:00 スフレチーズケーキ	26 10.:00～2hぐらい　大人 16:30～18:00 スフレチーズケーキ	27 16:15～17:45 スフレチーズケーキ	28 10:00～11:30 スフレチーズケーキ
30 15:45～17:15 スフレチーズケーキ	31 10.:00～2hぐらい　大人満員 16:30～18:00 スフレチーズケーキ	1/1～9→正月休み			

2017年もよろしくお願い致します

Clémentine クレモンティーヌ

E-MAIL:restaurant@ae.auonenet.jp

〒215-0005　川崎市麻生区千代ヶ丘4-14-23　www.clementine.cedo.jp

TEL:044-955-8604（9:00～18:00）

定休日：日曜＆祝日（臨時休業あり）