

* AOÛT ET SEPTEMBRE 8・9月のレッスン *

* Mousse au chocolat *

良質のチョコレートを使い、フランスの田舎風に大きな器に入れます。
大きめのタッパー持参
親子教室 2000円(税込)



* プロヴァンス風の真鯛のロースト *

魚1匹をたくさんのハーブとオリーブオイルでローストしました！丸1匹お持ち帰り！
大人教室 費用3500円(税込)



* カリカリ！生地の手作りピザ *

発酵させないピザ生地は意外と簡単！クリスピータイプの生地です
一度覚えておくと手作りピザがご家庭で食べれるようになります！ 2000円



* 一人でのり巻きを作ってみよう *

小学生対象の自立プログラム
ごはんの研ぎ方、炊き上げたごはんの扱い方を覚えます 身の回りにあるよくある食材でのり巻きを作ります 1200円

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday
				8/22 15:00~16:30 ムースオショコラ	8/23 10:00~11:30 ムースオショコラ
8/25 15:00~16:30 ムースオショコラ	8/26 15:00~16:30 ムースオショコラ	8/27 15:00~16:30 ムースオショコラ	8/28 15:00~16:30 ムースオショコラ	8/29 15:00~16:30 ムースオショコラ	8/30 10:00~11:30 ムースオショコラ
9/1 15:45~16:45 ごはんを炊いてのり巻きを作ってみよう！ (小学生対象)	2 10:00~11:30 プロヴァンス風鯛のオープン焼き 15:45~17:15 ムースオショコラ	3 10:00~11:30 プロヴァンス風鯛のオープン焼き 15:30~17:00 ムースオショコラ	4 15:45~17:15 ムースオショコラ	5 15:45~16:45 ごはんを炊いてのり巻きを作ってみよう！ (小学生対象)	6 10:00~11:30 ムースオショコラ
8 15:45~17:15 ムースオショコラ	9 15:45~17:15 ムースオショコラ	10 CLOSE	11 15:45~17:15 ムースオショコラ	12 15:45~17:15 ムースオショコラ	13 10:00~11:30 簡単！バリバリ生地の本格ピザ
15 CLOSE	16 15:45~17:15 簡単！バリバリ生地の本格ピザ	17 15:30~17:00 簡単！バリバリ生地の本格ピザ	18 15:45~17:15 簡単！バリバリ生地の本格ピザ	19 15:45~17:15 簡単！バリバリ生地の本格ピザ	20 10:00~11:30 簡単！バリバリ生地の本格ピザ
22 15:45~16:45 ごはんを炊いてのり巻きを作ってみよう	23 CLOSE	24 15:30~17:00 簡単！バリバリ生地の本格ピザ	25 10:00~11:30 鯛のオープン焼き 15:45~17:15 簡単！バリバリ生地の本格ピザ	26 10:00~11:30 鯛のオープン焼き 15:45~17:15 簡単！バリバリ生地の本格ピザ	27 10:00~11:30 簡単！バリバリ生地の本格ピザ
29 15:45~17:15 簡単！バリバリ生地の本格ピザ	30 15:45~17:15 簡単！バリバリ生地の本格ピザ				