



** Leçon de Janvier 1月レッスン**

料理上級：中級クラス

* 白菜と鶏肉の豆乳クリーム煮



簡単20分でできちゃいます！

今が旬！の白菜をとり肉と栄養価の高い豆乳でクリーム煮にしました。隠し味に白みそを使いますよ

注：汁気があるので持ち帰りの工夫をお願い致します

定期コースのみ 生徒募集中！

御月謝 タッパ-大2個 水筒 タオル エプロン



料理初級クラス

だいこんサラダ&

おにぎり



ふゆのやさい：だいこんを
つかってサラダをつくるよ！

中級コースの副菜

せんぎりの練習になります

また、おにぎりも作るからね

定期コースのみ

タッパ-中1個 サランラップ

水筒 タオル 1000円

2019.4月～の
生徒募集中

2才からのおかしレッスン

* チョコレートフッセ *



ふわふわ生地にはチョコレートクリームをはさむ
だれもが大好き！なおかし

2000円 3cm程のフッセが10個近く入る容器

水筒 ゴムべら エプロン ミニタオル

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday
7 16:30~18:00 ①料理中級クラス	8 16:30~18:00 料理中級クラス	9 15:30~17:00 ①料理中級クラス	10 16:30~18:00 料理中級クラス	11 16:30~18:00 ①料理中級クラス	12 10:00~11:30 チョコレートフッセ
14 CLOSE	15 16:30~18:00 チョコレートフッセ	16 15:30~17:00 ②料理中級クラス	17 レッスンなし	18 16:30~18:00 ②料理中級クラス	19 10:00~11:30 チョコレートフッセ
21 16:30~18:00 ②料理中級クラス	22 16:30~18:00 チョコレートフッセ	23 16:30~18:00 料理上級クラス	24 16:30~18:00 料理上級クラス	25 16:30~18:15 料理上級クラス	26 10:00~11:30 チョコレートフッセ
28 16:30~18:15 料理上級クラス	29 16:30~18:00 チョコレートフッセ	30 15:30~17:00 初級 小学生教室	31 レッスンなし		



Clémentine クレモンティーヌ

〒215-0005 川崎市麻生区千代ヶ丘4-14-23

TEL:044-955-8604 (9:00~18:00)

E-MAIL:restaurant@ae.auonet.jp

www.clementine.cedo.jp

定休日:日曜&祝日(随時休業あり)