



**\*\* Leçon de Juin 6月レッスン \*\***

**<料理初級クラス>**

**\* ステックサラダ:包丁で野菜を切ってみよう! \***



また、ソースをつくるので調味料、計り方も学びます  
**生徒さん募集中!**

**<料理中級クラス>**

**\* 水晶鶏 \***

**定期コース 生徒さん募集中!**



4年前に教えて保護者の方に  
大好評! だった品  
鶏ムネ肉の夏にぴったり! でしっとりつるつるやわらか♥になるコツを学びます

**<料理上級クラス>**

**\* 鶏ムネ肉のカリカリチーズ焼き \***

**+ きゅうりとわかめの酢の物**



**栄養満点! 節約料理**  
鶏ムネ肉にじゃがいもの干切りとチーズを挟んで焼きます

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday
1	2	3 15:30~17:00 中級クラス	4 16:30~18:00 ①中級クラス	5 16:30~18:00 中級クラス	6
8 16:30~18:00 ①中級クラス	9 16:30~18:00 ①中級クラス	10 15:30~17:00 ①上級クラス	11 16:30~18:00 ②中級クラス	12	13
15 16:30~18:00 ②中級クラス	16	17 15:30~17:00 ②上級クラス	18 16:30~18:00 上級クラス	19 16:30~18:00 上級クラス	20
22 16:30~18:00 ①上級クラス	23 16:30~18:00 上級クラス	24 15:30~16:30 初級クラス	25 15:30~16:30 初級クラス	26	27
29 16:30~18:00 ②上級クラス	30				



**\* 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)



HPのQRコード