



# \* Leçon d'Octobre 10月レッスン \*

\* 初級クラス \*

< さつまいももち >



\* 中級クラス \*

< さつまいもととり肉の甘煮 >



\* 上級料理レッスン \*

< さつまいもと鶏肉のグラタン >



甘くてホクホクのさつまいも  
鶏肉のコクを使って簡単にできる  
グラタン♪

< 単発おかしレッスン: ハロウィンケーキ >



久しぶりの再開です  
かぼちゃとココアの  
2種類♪  
上にデコレーション予定  
持物:HP参照

10月が旬の「さつまいも」を使って  
鶏肉と一緒に甘く  
にするよ! 季節の野菜サラダ

注:アルミ容器をこちらで用意します  
ので底マチの広い紙袋またはトレー  
等やけどをしないで持って帰れる  
準備をお願い致します

げつようび	かようび	すいようび	もくようび	きんようび	どようび
			1	2	3 CLOSE
5 16:30~18:00 ①中級クラス	6 15:30~17:00 中級クラス	7 15:30~17:00 中級クラス	8 16:30~18:00 ①中級クラス	9 16:30~18:00 中級クラス	10
12 16:30~18:00 ①中級クラス	13	14 15:30~17:00 ①上級クラス	15 16:30~18:00 ②中級クラス	16 16:30~18:00 上級クラス	17 10:00~11:30 ハロウィンケーキを 作るう
19 15:30~17:00 ①上級クラス	20 16:30~18:00 上級クラス	21 15:30~17:00 ②上級クラス	22 16:30~18:00 上級クラス	23	24 CLOSE
26 16:30~18:00 ②上級クラス	27	28 15:30~17:00 初級クラス	29 16:30~18:00 初級クラス	30 16:30~18:00 ハロウィンケーキを 作るう	31 10:00~11:30 ハロウィンケーキを 作るう

HPのQRコード



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)

