

# 2016年度 楽しく洋菓子科<上級クラス> 日程表

料金： 税込 72,000円(全8回) 予約金 12,000円／分割払い 20,000円×3回(6・8・10月)

2016.5.12

	日付	リキュール	保冷箱	メニュー	
1	6/22	(水)		☆	・マンゴーのババロア<カップ7個>
2	7/6	(水)			●くるみといちじくのタルト<1台>
3	7/20	(水)	L		●紅茶のシフォンケーキ<1台>
4	9/28	(水)			●ブルーベリーのタルト<1台> ・パッションのソルベ(実演のみ)
5	10/19	(水)			●チーズのパウンド<2本> ・紅茶のプリン(実演のみ)
6	1/11	(水)		☆	・苺のミルフィユ<1本>
7	3/8	(水)			●チーズのタルト<1台> ・フランタン(実演のみ)
8	3/22	(水)	L	☆	・キャラメルのババロア<カップ7個>

※都合により、メニューや日程が変更になる場合もございます。予めご了承ください。

※楽しく洋菓子科(旧入門速成科)卒業生、本科第1クール在校生・卒業生が受講対象です。

※来年度、振替受講が可能です(曜日は水曜日とは限らず不規則になります)。

※全8回のセットのため、基本的に単発受講はできません。

単発受講ご希望の方は授業日の10日前までにFAXにてお申し込みください。

・☆印がついている授業日は保冷箱(スペースボックス)に入れてお持ち帰りいただきますので、忘れずにお持ち下さい。

※保冷箱は初回の授業でお渡します。

・●印のお菓子は配達可能なお菓子です。

・日付の前にLがついている日は、リキュールの日です。直輸入のリキュールをお出しします。

通常より試食の時間をやや長く取りまして、先生との語らいやご質問をお受けする時間としています。

普段より若干、終了時間が遅くなりますことをご留意ください。日程は急遽変更されることもあります。