

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＞ ・フロランタン(実演のみ)
8	3/22	(水)	L	☆	・キャラメルババロア＜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します。

・●印のお菓子は配送可能なお菓子です。

・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。

イル・ブルー・シュル・ラ・セーヌお菓子教室
〒150-0033 東京都渋谷区猿楽町17-16
代官山フォーラム2F
TEL:03-3476-5196
FAX:03-3476-5197