

2020年度 楽しく洋菓子科<上級クラス> 日程表

2020.2.29

No.	日付		保冷箱	アルミトレイ	メニュー
	日	月			
1	6/1	(月)	☆		コーヒーのダックワーズ (10個)
2	6/29	(月)	☆	◆	バナナのショートケーキ (15cm デコレーション)
3	7/27	(月)	☆	◆	マンゴーのケーキ (18cm○)
4	8/31	(月)			ランバダ (ココナッツとバナナのタルト) (8個)
5	9/28	(月)			洋梨のパウンドケーキ
6	11/9	(月)	☆	◆	紅茶のケーキ (18cm○)
7	11/30	(月)			ミートパイ
8	12/7	(月)	☆	◆	キャラメルケーキ (18cm○)
9	2/15	(月)	☆		苺のミルフィユ (18×8.5cm 1台)
10	3/15	(月)			マーブルシフォン

※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。

※来年度の開講は未定です。振替の詳細はお問合せください。

※全10回セットでお申し込みの方が優先となります。単発受講ご希望の方はお席に余裕がある場合のみご参加いただけます。

授業日の1週間前までに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、忘れずにお持ちください。

・◆印がついている授業日はアルミトレイをお持ち下さい。

・お持ち帰り用の手提げ袋は有料となります。毎回、各自お持ちください。

※保冷箱、トレイは初回の授業の時に渡します。

お支払い方法	全10回 (92,000円)	支払い方法	予約金 32,000円	3月末振込分	口座自動引落
		一括払い		60,000円	
		分割払い			30,000円 × 2回 (5月・7月)

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