

2024年度 卒業研究科 4 日程表

全6回

【料金：122,400円】

支払い方法	予約金	3月末振込分	口座自動引き落とし
一括	32,400円	90,000円	
分割			30,000円×3回(4・6・8月)

【振込先】

銀行名	三菱UFJ銀行 本店
口座番号	7752739
口座名義	株式会社 イル・ブルー・シュル・ラ・セーヌ企画

★お申し込み書の提出とお振込みの確認がとれた方よりお席の確保をさせていただきます。

※2019年度より授業時間短縮のため、1人1台ともう1台は2人で1つの作成で半分のお持ち帰りとなります。

※1部メニューが変更になっています。ご確認ください。

卒業研究科 4

♪がついている日は祝日です。

2024.2.29

	A	B	保冷箱大	保冷箱小	トレー	(1人1台)	(2人で1つ/半分お持ち帰り)
1	4/24(水)	/	☆		□	リモンセロ	ケック・オ・ショコラ (ドウニ・リュツフェル氏講習会より)
2	6/26(水)		☆	☆	◆	ル・ボンブ・オ・キャフェ ＜氷菓＞	サン・バルテルミー
3	8/28(水)		☆	☆	◆	プラン・スイエル	フレッシュル・デテ
4	10/23(水)		☆	☆	◆	グルマンディーズ・ プラリネ・シトウロン	ヌガー・グラッセ ＜氷菓＞
5	12/11(水)		☆	☆	◆	プレズィール	ル・ペリゲータン
6	2/26(水)		☆	☆	◆	ラミ・カウエットウ (ピーナッツ愛好家)	タルトウレットウ・ルネッサンス・ オ・フリユイ・セック

※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。

※来年度以降クラスの開講は未定です。なるべく本年度中に受講してください。

・初回の授業で包材をお配りしますので、保冷箱やトレーをお持ちいただく必要はありません。バッグはお持ちください。
※初回の授業をお休みされた方には次回の授業でお渡ししますので、スタッフにお声がけください。

- ・☆印がついている日は保冷箱でお持ち帰りいただきますので、☆の数を必ずお持ちください。
- ・◆印がついている日はアルミトレーでお持ち帰りいただきますので、◆の数を必ずお持ちください。
- ・□印がついている日は四角トレーでお持ち帰りいただきますので、□の数を必ずお持ちください。
- ・氷菓の日にはドライアイスをお渡します。

2024年度 卒業研究科 8 日程表

◀ 2023年度より新設！ ▶

全6回

【料金：138,000円】

支払い方法	予約金	3月末振込分	口座自動引き落とし
一括	33,000円	105,000円	
分割			35,000円×3回(5・7・9月)

【振込先】

銀行名：	三菱UFJ銀行 本店
口座番号：	7752739
口座名義：	株式会社 イル・プルー・シュル・ラ・セーヌ企画

★お申し込み書の提出とお振込みの確認がとれた方よりお席の確保をさせていただきます。

※お1人で2品作ってお持ち帰りいただきます。

卒業研究科 8

♪がついている日は祝日です。

2024.3.7

	C	B	保冷箱 大	トレ	メニュー	
1	5/27(月)	5/19(日)	☆	◆	★レリゼ (18cm○)	★タルトウ・オ・ピニオン (6個)
2	7/29(月)	7/28(日)	☆		★カシスとホワイトチョコレートの ビッシュ	★くるみのタルト プルボン種の バニラのアイスクリーム (18cm○) ※アイスは実演のみ
3	9/30(月)	9/1(日)	☆	◆	★プレイエル (18cm○)	★コーヒーのフィナンシェ (10個)
4	11/18(月)	12/15(日)	☆		ディヴェルション (ドーム6個)	★アルデショワ (9個)
5	1/20(月)	2/9(日)	☆		★リヴィエラ (小口9個)	★ガトーブルトン (18cm○)
6	3/17(月)	3/30(日)	☆		ル・ペシエ・ミニオン (ドーム5個)	★チョコレートのシフォンケーキ (17cm○)

※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。

※来年度以降クラスの開講は未定です。なるべく本年度中に受講してください。

・初回の授業で包材をお配りしますので、保冷箱やトレーをお持ちいただく必要はありません。バッグはお持ちください。

※初回の授業をお休みされた方には次回の授業でお渡ししますので、スタッフにお声がけください。

・☆印がついている日は保冷箱でお持ち帰りいただきますので、☆の数を必ずお持ちください。

・◆印がついている日はアルミトレーでお持ち帰りいただきますので、◆の数を必ずお持ちください。

・★印は発送可能なお菓子です。

2024年度 キッチンエイド 日程表

2024.3.7

※2019年度より授業時間短縮のため、1人1台ともう1台は2人で1つの作成で半分のお持ち帰りとなります。

【料金：102,000円】

支払い方法	予約金	5月末振込分	口座自動引き落とし
一括	32,000円	70,000円	35,000円 × 2回(7・9月)
分割			

【振込先】

銀行名	三菱UFJ銀行
口座番号	7752739
口座名義	株式会社 イル・プルー・シュル・ラ・セーヌ企画

♪がついている日は祝日です。

1テーブル(4人)ごとにキッチンエイドを使って実習をしていく授業です。

	A	B	保冷箱 大	保冷箱 中	トレイ	(1人1台)	(2人で1つ/半分お持ち帰り)
1	6/10(月)		☆	☆	◆	■紅茶のお菓子 ・ビスキュイ・キュイェール ・ムラング (ムラング・イタリエンヌ、マスケ)	■エキノクス ・ビスキュイ・サッシュェ ・パータ・ポンプ
2	8/5(月)		☆	☆	◆	■プラリネとシナモンのプログレ ・ビスキュイ・ショコラ ・ムラング・オルディネール (ムラング・セッシュ) ・ムラング・イタリエンヌ (バターのムース)	■ダックワーズ・プラリネ ・ダックワーズ ・クレーム・オ・ブール
3	10/7(月)		☆	☆	□	■淡雪抹茶ムース ・ビスキュイ・ナチュラル ・生クリーム泡立て ・ゼラチン泡立て	■シュークリーム ・シュー生地 ・クレーム・パティスイェール
4	12/9(月)		☆	☆		■マロンのビュッシュ ・ジェノワーズ ・生クリーム泡立て	■ガレット・ブルトンヌ ・パート・シュクレ
5	2/10(月)		☆	☆	□	■ニコロ ・ビスキュイ・ジョCOND ・ムラング・イタリエンヌ ・生クリーム泡立て	■杏のパウンド(共立て) 1本 ■ケック・サルラ(別立て) 実演・試食のみ ・生地 ・ムラング・オルディネール

※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。

※来年度、メニューが変更になる場合がございます。来年度へ振替をされる場合はお含みおきください。

・初回の授業で包材をお配りしますので、保冷箱やトレイをお持ちいただく必要はありません。バッグはお持ちください。

※初回の授業をお休みされた方には次回の授業でお渡ししますので、スタッフにお声がけください。

・☆印がついている日は保冷箱でお持ち帰りいただきますので、☆の数を必ずお持ちください。

・◆印がついている日はアルミトレイでお持ち帰りいただきますので、◆の数を必ずお持ちください。

・□印がついている日は四角トレイでお持ち帰りいただきますので、□の数を必ずお持ちください。

・★印は発送可能なお菓子です。

イル・プルー・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