

2018年4月 製菓クラススタート!

2018年4月より東京會館パティシエによる待望の製菓クラスが始まります。
半年間でショートケーキからモンブランまで本格的なケーキがプロから直接学べます。

メニュー

4月	◆ガトーフレーズ (15cm1台)	◆ヴェリイ・スパークリング (150ccカップ2個)	
5月	◆ガトーショコラ (7.5×16.5cm1台)	◆抹茶のティラミス (150ccカップ3個)	
6月	◆バトン (7.5×16.5cm1台)	◆カシスムース (150ccカップ3個)	
7月	◆レモンパウンドケーキ (8×17.5cm1台)	◆白桃のゼリー (150ccカップ3個)	
8月	◆和三盆のロールケーキ (16.5cm1台)	◆マンゴープリン (150ccカップ3個)	
9月	◆レアチーズケーキ (15cm1台)	◆モンブラン (7cm3個)	

※1回のレッスンで2メニュー作成。お持ち帰り頂きます。

日程

開講曜日	担当講師	開講時間	定員	開 講 日 程					
第2 土曜日	木間達哉	10:30～	先着20名	4/14	5/12	6/9	7/14	8/11	9/8
		16:30～	先着20名						
第3 火曜日	平田圭	10:30～	先着20名	4/17	5/15	6/19	7/17	8/21	9/18
		19:00～	先着20名						

※1回、2時間半～3時間を予定しており、試食もございます。 ※講師の都合により代講になる場合もございます。
※日にち、曜日は固定で**ご欠席をされても振替が出来ません**ので、ご注意ください。

料金 (税抜)

回数	月1回(全6回12メニュー)	
通学期間	6ヶ月(4月～9月)	
コース料金	48,000円	※ご欠席された場合でも返金は致しかねますのでご了承ください。
入学金	12,000円	※現生徒様、卒業生は入学金はかかりません。

応募方法

2018年3月4日(日)10時よりお電話または店頭にてお申し込み頂けます。

※先着順になりますので、ご希望の方は下記の電話番号へお早めにお申し込みください。