

# 【☆3月のお菓子教室メニュー☆】

単発受講でOKです♪ 気になるメニューをお気軽にご参加ください \*^^\*♪



【お店で大人気だった!やみつき焼きドーナツ♪】

しっとり食感が美味し〜い♪お店でも大人気の  
焼きドーナツのレシピが学べます♪  
アンコールリクエストありがとうございました!

参加費:税込5,000

開催日:3月12日(火) 午前(10:00~)



【しっとりロゼ\*ショコラマカロン】

難易度が高いと言われているマカロン。  
ご自身で作ってプレゼントしたらお友だちもびっくり☆!!  
おそらく今回で最後の開催となります!

参加費:税込10,000

開催日:3月12(火) 午後(14:00~)



【もちもち桜ロール\*小豆&いちご入り♪】

もちもちしっりのさくらスポンジで特製さくらクリームと  
旬の国産いちご、更にホックリあずきも包みます\*  
お持ち帰りは豪華に2本です♪

参加費:税込10,000

開催日:3月19(火)、20(水) 午前(10:00~)



【桜が香る♪しっとり和風パウンドケーキ 小豆入り☆】

さくらの香りが広がる♪  
和風仕立てのしっとりパウンドケーキです\*  
ふんわり食感の作り方を学び、中は小豆入りにします\*^^\*

参加費:税込5,000

開催日:3月19(火)、20(水) 午後(14:00~)



【はりはりキャラメルがおいしい☆!クレームブリュレ\*】

見た目もかわいい!\*^^\*

はりはりキャラメルとなめらかブリュレの口どけが病みつきに♪  
お客さんへのお茶菓子にもピッタリですね☆!

参加費:税込 5,000

開催日:3月26(火) 午前(10:00~)



【ツヤツヤチョコとふんわりスポンジのザッハトルテ☆】

ふわっとかる〜いチョコレートスポンジを焼き、甘酸っぱい  
アプリコットジャムと濃厚チョコでバランスよくコーティング  
します♪ 大好評レシピにつき今回限りの復活☆

参加費:税込7,000

開催日:3月26(火) 午後(14:00~)



【もっちりしっとり♪ミニクレープケーキ\*】

しっとりもっちり食感が美味しい☆

シェフの作るクレープは他では味わえない美味しさです\*  
手のひらサイズのケーキに可愛く仕上げます♪

参加費:税込5,000

開催日:3月27(水) 午前(10:00~)



【口どけなめらか\*ヨーグルト風味のホワイトチョコムース】

簡単おいしい☆なめらかムースと簡単ジャムの作り方を  
ご紹介☆小さいお子さんも喜ぶ一品です\*^^\*

参加費:税込5,000

開催日:3月27(水) 午後(14:00~)

参加ご予約はお電話かLINE@にて\*お気軽にご連絡ください\*

TEL:04-2946-9006

LINE@ご予約はこちらへメッセージください☆→



【キャンセルポリシー】 5日前まで30%、3日前まで50%、前日・当日100%