MARS　3月のPrintemps Leçon

＊＊こどものお菓子教室＊＊

＜＜桜の米粉蒸しまんじゅう＞＞

卵・小麦粉を使わないお菓子です

この季節に食べたい！桜の香るお菓子

お持物：容器　ゴムべら　2000円

＊＊大人教室＊

＜＜春のスパゲッティ
＆ミモササラダ＞＞

グリンピースやソラ豆といった春の野菜のクリームソースに生ハムを添えて

フランスの春のサラダ：ミモササラダ

小エビが入ったサラダ

費用：3000円　4人前

持物：タッパー（ソース＆サラダ用）

＊＊こどものお菓子教室＊＊

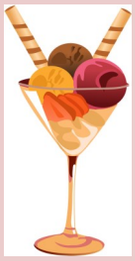
＜＜いちごのスポンジケーキ＞＞

スポンジ生地の作り方を勉強します　型に入れて焼き上げ

最後はかわいい♪いちごのトッピング

お持物：底4.5cm の型8個が入る容器　ゴムべら　2000円

＊＊小学生教室　春休みとくべつきかく＊＊



＜おひるごはんをいっしょに作ろう＞

やさいやにくのきりかたをとんじるで、ごはんのたきかた、

さいごにはデザートをつくろう！　おひるごはんでたべきります

つくるもの：とんじる　ごはん　クリームパフェ

お持物：とんじる、ごはんの器、おはし　一人1000円

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday
＊春季休業＊ 3/29～	1 16：15～17:45 いちごの スポンジケーキ	2 15:30～17:00 いちごの スポンジケーキ	3 16:30～18:00 いちごの スポンジケーキ	4 16:15～17:45 いちごの スポンジケーキ	5 10:00～11:30 いちごの スポンジケーキ
7 15:45～17:15 いちごの スポンジケーキ	8 16：15～17:45 いちごの スポンジケーキ	9 15:30～17:00 いちごの スポンジケーキ	10 16:30～18:00 いちごの スポンジケーキ	11 CLOSE	12 10:00～11:30 いちごの スポンジケーキ
14 15:45～17:15 いちごの　ス ポンジケーキ	15 16:15～17:45 桜の米粉蒸しパン まんじゅう	16 CLOSE	17 CLOSE	18 16:15～17:45 桜の米粉蒸しパン まんじゅう	19 10:00～11:30 桜の米粉蒸しパン まんじゅう
21 CLOSE	22 10:00～11:30 大人教室 16:15～17:45 桜の米粉蒸しパン まんじゅう	23 10:00～11:30 大人教室 15:30～17:00 桜の米粉蒸しパン まんじゅう	24 16:30～18:00 桜の米粉蒸しパン まんじゅう	25 16:15～17:45 桜の米粉蒸しパン まんじゅう	3/26　3/27　3/28 春休み特別企画 小学生教室 10：00～12：00

フランスの家庭料理＆お菓子の教室　et　“パリのお総菜弁当”の店

Clémentine クレモンティーヌ

〒215-0005

川崎市麻生区千代ヶ丘4-14-23

TEL&FAX:044-955-8604(9：00～18：00)

E-MAIL:restaurant@ae.auone-net.jp

www.clementine.cedo.jp

教室詳細はＨＰのブログに記載

定休日：日曜＆祝日