



** Leçon de Juin 6月レッスン **

おかしレッスン

絶品！チョコレートムース



こってりなめらか♥でもかんたん

フランスの代表お菓子をつくるよ

持物:2300円タッパー-10×20以上1個

中級コース

ピーマンとおいなりさんの肉づめ



ひき肉料理をまなびます

ピーマンも油揚げも栄養満点！

上級コース

鶏肉のピカタチーズとハーブ焼き



お肉を焼く料理(応用編)鶏ムネ肉に

粉チーズやハーブをつけて焼くよ

初級コース

ステックサラダ:包丁で野菜を切ってみよう！

また、ソース2種類をつくるのでタッパー容器2個

調味料、計り方も学びます **生徒募集中！**



父の日イベント 6/19 (土)

お父さんが喜びそうな品を作るよ

詳細はHPにて

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday
	1	2 ①中級コース 満員 15:30~17:00	3 ①中級コース 16:30~18:00	4 中級コース 16:30~18:00	5 チョコレートムース 10:00~11:30
7 ①中級コース 16:30~18:00	8 ①中級コース 16:30~18:00	9 ②中級コース 満員 15:30~17:00	10 ②中級コース 16:30~18:00	11	12 チョコレートムース 10:00~11:30
14 ②中級コース 16:30~18:00	15	16 ②上級コース 15:30~17:00	17 ③中級コース 16:30~18:00	18 上級コース 16:30~18:00	19 父の日イベント 詳細はHPにて
21 ①上級コース 満員 16:30~18:00	22 上級コース 16:30~18:00	23 初級コース 15:30~16:30	24 初級コース 16:30~17:00	25	26 チョコレートムース 10:00~11:30
28 ②上級コース 満員 16:30~18:00	29	30			

Clémentine クレモンティーヌ

公式LINEのQRコード

HPのQRコード

〒215-0005 川崎市麻生区千代ヶ丘4-14-23

TEL:044-955-8604(9:00~18:00)

