＊Leçon de Novembre 11月レッスン＊

Joyeux Noël

＊クリスマス・ステンドグラスクッキー＊

用意したジンジャークッキーの生地を切り抜き、きらきら！

光る素材を入れて焼き上げます。ツリーに飾ってもステキ！　20枚程

持物：2000円（兄弟割引なし）　容器　エプロン　タオル　水筒

＊初級料理教室＊

＊ポテトサラダクリスマスツリー＊

ちゅうきゅうコースへむけて、じゃがいもの皮むきをして、おゆでゆでてみるよ

持物：1000円　15cm以上のお皿　ピーラー　サランラップ

※2018年度生徒募集スタート（新1年・2年生）

詳細は、HPまたはtelにて

＊中級・上級料理教室＊

＊かぼちゃのグラタン＊

秋の味覚：かぼちゃを使い、人気のグラタンにします

アルミ容器はこちらで用意

＊上級クラス＊+きんぴらごぼう

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday
	毎年大人気！ ＊おかしの家＊ 12月より2週間の予定でスタート！ご予約受付中		1 16:30～18:00 中級クラス	2 16:30～18:00 ①中級クラス	3 CLOSE
5 16:30～18:00 ①中級クラス	6 16:30～18:00 ①中級クラス	7 15:30～17:00 ②中級クラス	8 レッスンのみ休み	9 16:30～18:00 ②中級クラス	10 ステンドグラスクッキー 10:00～11:30
12 16:30～18:00 ②中級クラス	13 16:30～18:00 ②中級クラス	14 15:30～17:00 ②中級クラス	15 16:30～18:00 上級クラス	16 16:30～18:15 上級クラス	17 CLOSE
19 16:30～18:15 上級クラス	20 CLOSE	21 15:30～17:00 上級クラス	22 ステンドグラスクッキー 16:30～18:00	23 CLOSE	24 ステンドグラスクッキー 10:00～11:30
26 ステンドグラスクッキー 16:30～18:00	27 ステンドグラスクッキー 16:30～18:00	28 15:30～16:30 初級クラス	29 ステンドグラスクッキー 16:30～18:00	30 ステンドグラスクッキー 16:30～18:00	

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:044-955-8604（9:00～18:00）

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

www.clementine.cedo.jp

定休日：日曜＆祝日