



* * Leçon de Fevrier 2月レッスン * *

<初級:中級コース>

安価で栄養高い鶏ムネ肉を使いボリュームある品

* チキンソテー トマトチーズソース *

中級→鶏2枚分 初級→鶏1枚分

<上級コース>

6年生最後の料理だから定番で
最後キメます

* チーズ入りの煮込み
ハンバーグ季節の一品 *

* おかしレッスン *

未定

後日LINEにてご連絡

2月テーマ

カルシウム! チーズをたべよう



げつようび	かようび	すいようび	もくようび	きんようび	どようび
	1 CLOSE	2 ①中級コース 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 CLOSE
7 ①中級コース 16:30~18:00	8 中級コース 16:30~18:00	9 ②中級コース 15:30~17:00	10 ②中級コース 16:30~18:00	11 CLOSE	12 バレンタイン企画 おかしレッスン 10:00~11:30
14 ②中級コース 16:30~18:00	15 CLOSE	16 上級コース 15:30~17:00 <u>6年生は17:30終了</u>	17 ③中級コース 16:30~18:00	18 CLOSE	19 おかしレッスン 15:00~16:30
21 ①上級コース 28 ②上級コース	22 CLOSE	23 初級コース 15:30~17:00	24 初級コース 16:30~18:00	25 上級コース 16:30~18:00 <u>6年生は18:30終了</u>	26 おかしレッスン 10:00~11:30



Clémentine クレモンティエヌ

〒215-0005 川崎市麻生区千代ヶ丘4-14-23

TEL:044-955-8604 (9:00~15:00)



HPのQRコード

レッスン詳細はHP