



後期に入ります
後6回！
レベルを上げますよ



* Leçon de Septembre 9月レッスン *

* 初級コース *

火を使った料理スタート

まずは、朝食作りから

スクランブルエッグ
& 塩もみサラダ



* 中級コース *

9月は、夏の疲れ、金欠になる季節

疲労回復、お財布にやさしい♡

* 水餃子 (すいぎょうざ) *



* 上級コース *

市販のルーの使い方を学びます

* チキンバターカレー & てづくりナン *



9月から授業料1200円、

終了時間がわかります

一人25個つくります

酢の入ったタレも作ります

特別持物：水餃子が入る容器1個、
タレ用容器1個

市販のルーの裏に書いてある作り方を見ながら

作る練習をしますよ

手作りナンは2品目として作ります

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	にちようび
おかしレッスンの詳細は、後日 LINEにてお知らせいたします			1	2 ①中級コース 16:30~18:00	3 おかしレッスン 10:00~11:30	4
5 ①中級コース 16:30~18:00	6 中級コース 16:30~18:00	7 ①中級コース 15:30~17:00	8 ①中級コース 16:30~18:00	9 ②中級コース 16:30~18:00	10	11 おかしレッスン 13:00~14:30
12 ②中級コース 16:30~18:00	13	14 ②中級コース 15:30~17:00	15 ②中級コース 16:30~18:00	16 上級コース 16:30~18:00	17 おかしレッスン 10:00~11:30	18 おかしレッスン 13:00~14:30
19	20 上級コース 16:30~18:00	21	22 上級コース 16:30~18:00	23	24	25 おかしレッスン 13:00~14:30
26 ①&②上級コース 16:30~18:00	27	28 初級コース 15:30~17:00	29	30 初級コース 16:30~18:00		

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(9:00~16:00)

LINE 公式QRコード

料理レッスン専用



HPのQRコード

