

# 体験レッスン スケジュール

	日	月	火	水	木	金	土
					1	2	3
10:30~12:30							T2:テクニカルトレーニング
14:00~16:30					①新作ケーキ	T1:テクニカルトレーニング	
18:30~20:40							
【レギュラー教室】						中級 スイーツデコレーション	
	4	5	6	7	8	9	10
10:30~12:30					T3:テクニカルトレーニング		
14:00~16:30	②新作ケーキ			④お菓子の基礎		T4:テクニカルトレーニング	⑦スイーツフルコース 定員16名
18:30~20:40		③カフェ・ホテルデザート菓子		⑤スイーツデコレーション	⑥シュガークラフト		
【レギュラー教室】						中級 スイーツデコレーション	
	11	12	13	14	15	16	17
10:30~12:30							
14:00~16:30							⑧スイーツフルコース 定員16名
18:30~20:40							
【レギュラー教室】							
	18	19	20	21	22	23	24
10:30~12:30					T5:テクニカルトレーニング		
14:00~16:30	⑨パン基礎				⑫ドイツ菓子入門	T6:テクニカルトレーニング	⑬お菓子の基礎
18:30~20:40		⑩カフェ・ホテルデザート菓子	⑪お菓子の基礎				
【レギュラー教室】				中級ヘルシー&ベジタブルスイーツ		中級 スイーツデコレーション	
	25	26	27	28	29	30	31
10:30~12:30			T7:テクニカルトレーニング				T8:テクニカルトレーニング
14:00~16:30	⑭新作ケーキ		⑯お菓子の基礎				⑰新作ケーキ
18:30~20:40		⑮カフェ・ホテルデザート菓子		⑱スイーツデコレーション			
【レギュラー教室】						中級 スイーツデコレーション	

・レッスン時間: 2時間~2時間30分(テクニカルトレーニングは2時間です)。  
 ・レッスン料: ¥1,500~2,500/人。  
 (※スイーツフルコースは、体験レッスンではございません。コースメニューをお召上がりください。2名まで¥5,000)  
 ・対象: 高校生以上。  
 ・各講座20名限定です。定員になり次第締め切らせていただきます。  
 ・開催の最少人数に満たない場合、閉講させて頂く場合がございます。  
 ・やむを得ない事情により、当日のご案内内容や担当講師が変更になる場合がございます。  
 ・各講座の申込締切日は、開催6日前迄です。  
 【レギュラー教室】9月開催教室受付中。  
 ■ご不明な点は、店頭もしくは **06-6485-7161** にてお問い合わせ下さい。



お菓子の基礎:  
フルーツロールケーキ



新作ケーキ:ブランシュ



ドイツ菓子入門:  
シュバルツベルダーキルシュトルテ



新作ケーキ:パッションオレンジ



カフェ・ホテルデザート:  
フルーツグラタン チェリーアイス添え



# 体験レッスン 詳細

	レッスン名	講師	受講料	レッスン内容	お持ち帰り内容
①	新作ケーキ	井上	¥2,500	豆乳ブランマンジェ・カモミールゼリー ごまチュイル添え	豆乳ブランマンジェ
②	新作ケーキ	古賀	¥2,500	ブランシュ(真っ白なスフレ生地とバニラムースのケーキ)	ブランシュ
③	カフェ・ホテルデザート	井上	¥2,500	ピーチメルバ サクリスタン添え	サクリスタン
④	お菓子の基礎	金剛	¥2,500	フルーツロールケーキ	フルーツロールケーキ(1本)
⑤	スイーツデコレーション	西口	¥2,500	メープルシフォンケーキ(メープル味のしっとりとしたシフォンケーキ)	メープルシフォンケーキ
⑥	ウェディングケーキ(シュガークラフト)	松井	¥2,500	ウェディングケーキのケーキトップとシュガーフラワーの制作 ブランデーケーキの試食	各自制作の作品
⑦	スイーツ・フルコース		¥5,000 (1~2名)	「スイーツウェディング®」のスイーツフルコースを試食体験	
⑧	スイーツ・フルコース		¥5,000 (1~2名)	「スイーツウェディング®」のスイーツフルコースを試食体験	
⑨	パン基礎	中川	¥2,500	夏野菜の調理パン	夏野菜の調理パン
⑩	カフェ・ホテルデザート	井上	¥2,500	・フルーツグラタン チェリーアイス添え ・アーモンドクッキー	アーモンドクッキー
⑪	お菓子の基礎	金剛	¥2,500	フルーツロールケーキ	フルーツロールケーキ(1本)
⑫	ドイツ菓子入門	井谷	¥2,500	・ドイツの代表的な生クリームケーキ「シュバルツベルダーキルシュ」 (ココアスポンジ、チェリー、チョコレート、生クリームで作る)	シュバルツベルダーキルシュ(φ15cm(5号)1台)
⑬	お菓子の基礎	金剛	¥2,500	フルーツロールケーキ	フルーツロールケーキ(1本)
⑭	新作ケーキ	金剛	¥2,500	大使館のショコラ	大使館のショコラ
⑮	カフェ・ホテルデザート	井上	¥2,500	・クレープシュゼット バニラアイス添え ・フロランタンクッキー	フロランタンクッキー
⑯	お菓子の基礎	金剛	¥2,500	フルーツロールケーキ	フルーツロールケーキ(1本)
⑰	スイーツデコレーション	西口	¥2,500	季節のカスタードパイ (季節のフルーツをパイに敷き詰めたカスタード風味のケーキ)	季節のカスタードパイ(4号1台)
⑱	新作ケーキ	奥村	¥2,500	パッションオレンジ	パッションオレンジ

T1	テクニカルトレーニング	西口	¥1,500	ナッペ ~生クリームの扱い方~
T2	テクニカルトレーニング	金剛	¥1,500	ナッペ ~生クリームの扱い方~
T3	テクニカルトレーニング	西口	¥1,500	生地の練習 ~ジェノワーズ、ロール生地など~
T4	テクニカルトレーニング	西口	¥1,500	生地の練習 ~ジェノワーズ、ロール生地など~
T5	テクニカルトレーニング	西口	¥1,500	絞り ~シェル絞り・ローズ絞り・パイピング~
T6	テクニカルトレーニング	西口	¥1,500	絞り ~シェル絞り・ローズ絞り・パイピング~
T7	テクニカルトレーニング	西口	¥1,500	メレンゲの作り方
T8	テクニカルトレーニング	金剛	¥1,500	メレンゲの作り方

■⑦⑧は夏イベントです。  
 1日限定16食！  
 スイーツフルコースをお召し上がりください。

お申し込みなどご質問はお問い合わせください。

