





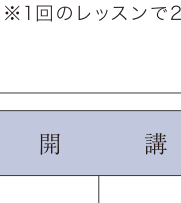
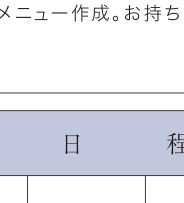

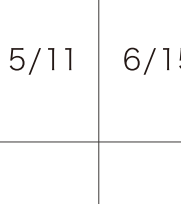
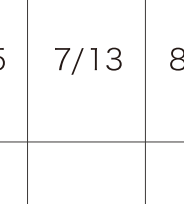
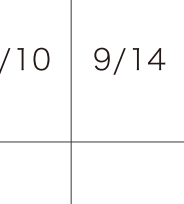
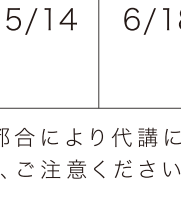
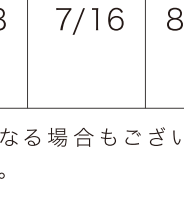
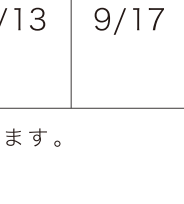
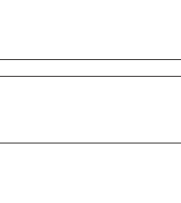
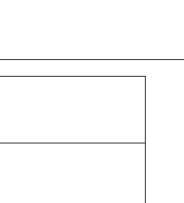



2024年4月～9月 製菓クラススタート!

2024年4月～9月、東京會館パティシエによる製菓クラスが始まります。
半年間でショートケーキからモンブランまで本格的なケーキがプロから直接学べます。

メニュー

4月	◆ガトーフレーズ (15cm1台)	◆ティラミス (150ccカップ3個)			
5月	◆シュークリーム	◆苺のムース (150ccカップ3個)			
6月	◆チョコレートタルト (7.5×16.5cm1台)	◆クレームダンジュ (150ccカップ3個)			
7月	◆抹茶のパウンドケーキ (8×17.5cm1台)	◆ライチとグレープフルーツのゼリー 白桃コンポート添え(150ccカップ3個)			
8月	◆和三盆のロールケーキ (16.5cm1台)	◆マンゴープリン (150ccカップ3個)			
9月	◆フィユタージュ・フィグ (8×17.5cm1台)	◆和栗のモンブラン (7cm3個)			

※1回のレッスンで2メニュー作成。お持ち帰り頂きます。

日程

開講曜日	開講時間	定員	開 講 日 程					
第2 土曜日 (6月は第3土曜日)	10:30～	先着20名	4/13	5/11	6/15	7/13	8/10	9/14
	16:30～	先着20名						
第2 または 第3 火曜日	13:30～	先着20名	4/16	5/14	6/18	7/16	8/13	9/17
	19:00～	先着20名						

※1回、2時間半～3時間を予定しており、試食もございます。 ※講師の都合により代講になる場合もございます。
※日にち、曜日、時間は固定で**ご欠席をされても振替えができません**ので、ご注意ください。

料金 (税込)

回数	月1回(全6回12メニュー)	
通学期間	6ヶ月(4月～9月)	
コース料金	56,100円	※ご欠席された場合でも返金は致しかねますのでご了承ください。
入学金	13,200円	※現生徒様、卒業生は入学金はかかりません。

応募方法

2024年3月7日(木)10時よりお電話または店頭にてお申し込みいただけます。

※先着順になりますので、ご希望の方は下記の電話番号へお早めにお申し込みください。

受付・お問い合わせ

東京會館クッキングスクール
supported by ABC Cooking Studio

TEL 03-3215-5111

東京都千代田区丸の内3-1-1 国際ビルディングB2F
www.abc-cooking.co.jp/tk/
定休日:水曜日