

パンとお料理の基本6回コース

しっかりと基本を学びながら、ワンランクUPのお料理に
チャレンジしてみませんか？

今回は色々な国の基本的なパン作り。

そして簡単に出てくるお料理をご用意しました。

気に入ったレッスンのみのご参加も可能です。

ご予約は、メール又はお電話にて承ります。

皆様のお越しを、心よりお待ちしております。 店主



la Dolce Vita ~ atelier emiyu ~

神戸市中央区琴ノ緒町4-6-2-104

Tel/Fax 078-597-7547

la.dolce.vita2007@nifty.com

ホームページ <http://www.dolce-vita.in>

♪プライベートレッスン受付中！お電話にてお問い合わせくださいませ。

今回の「基本の料理クラス」は「基本的なパン作り」。(パンのお持ち帰り分はございません)
手捏ねパンの楽しさ・美味しさをじっくりと味わってください！！

♪ 基本6回コース(6ヶ月) 一括(6回分)24,000円 2回(3回分)払い 12,500円 レッスン4,500円

開始時間①10:00 ②10:30 ③13:30 ④14:00 ⑤17:00 ⑥18:00 ⑦19:00

第一回 フォカッチャ

* 10/1(土)②・2(日)⑤・3(月)②・3(月)⑦

お野菜のフォカッチャ

ベーコンとごぼうのトマトソース

ホタテのパルサミコオランダースソース焼き

スイートマロンポテト



第四回 クロワッサン

* 1/14(土)②・15(日)⑤・16(月)②・16(月)⑦

クロワッサン

ボンゴビアンコ(あさりのオイルソース)

トマトとモッツァレラチーズのサラダ

抹茶のプリン



第二回 バターロール

* 11/5(土)②・6(日)⑤・7(月)②・7(月)⑦

バターロール

ブラウンソースの作り方 ビーフシチュー

半熟スモーク卵のシーザーサラダ

洋梨のコンポート



第五回 ベーグル

* 2/4(土)②・5(日)⑤・6(月)②・6(月)⑦

ベーグル(プレーン・ブルーベリー・チョコなど)

濃し鰹のトマトクリームソース

スモークサーモンのサラダ

チョコシートのザバイオーネ(ふわわりムース)

第三回 パネトーネ

* 12/3(土)②・4(日)⑤・5(月)②・5(月)⑦

りんごのパネトーネ

クリスマスのレストランチキン

ホワイトソースの作り方 エビグラタン

苺のクリスマスケーキ



第六回 コカ

* 3/3(土)②・4(日)⑤・5(月)②・5(月)⑦

コカ(スペインのピザ)

きのこ・海老のアヒージョ

ミートボールのシェリー酒煮込み

オリーブの肉詰めフライ

