

お料理教室のご案内 ☆2012.4☆

La Dolce Vitaでは、下記の通りお料理教室を開講しております。入会金は不要です。お好きなクラスを受講することができます。

下記日程以外にプライベートレッスンも随時受付中です。女性専用ではありません。男性・お子様もご参加いただけます。

過去に受講したことのあるメニューと重なるという方は事前にお申し出くださいませ。メニューを変更いたします。

ご予約・お問い合わせ等はメール・FAX・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



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

すべてのクラスにドリンクがつきます♪

\*各教室共に開講日より2日前までにお申し込みをお願いいたします。

\*教室開始時間の5分前にはお越しくださいませ。開始時刻を過ぎてからのご参加も可能ですが、必ず開始前にご連絡をお願いいたします。

\*キャンセルは3日前まで可能です。キャンセル料金は前々日・前日は1,000円、当日は全額のお支払いになります。

\*プライベートレッスン・カフェご利用の予約により下記日程で開講されない場合もございます。予めご了承くださいませ。

\*『La Dolce Vita』は、ご予約優先制です。ご予約はお早めにご

お料理教室A 応用クラス 3,500円  
 \*4/7(土)⑥ \*4/7(土)⑥ \*4/11(水)② \*4/11(水)⑦  
 \*4/15(日)⑤ \*4/17(火)② \*4/17(火)⑦ \*4/22(日)②  
 \*4/27(金)② \*4/27(金)⑦ \*4/28(土)②

抹茶のラビオリ リコッタチーズと鶏ひき肉の詰め物レモンバターソース  
 サルティンボッカ(仔牛のノッテセージ風味生ハムのせ)  
 苺と桜のティラミス

お料理教室B がつりご飯クラス 3,500円  
 \*4/8(日)② \*4/10(火)② \*4/10(火)⑦ \*4/14(土)②  
 \*4/18(水)② \*4/18(水)⑦ \*4/21(土)⑥ \*4/26(木)②  
 \*4/26(木)⑦ \*4/29(日)⑤

\*お花見弁当  
 桜のあにぎり  
 海老とごぼうの道明寺揚げ  
 和風ミートローブ



パン教室A パンのみ 3,000円 料理付き 3,500円  
 \*4/6(金)② \*4/6(金)⑦ \*4/8(日)③ \*4/12(木)②  
 \*4/12(木)⑦ \*4/15(日)② \*4/25(水)② \*4/25(水)⑦  
 \*4/28(土)⑥ \*4/30(月祝)②

オレンジの食パン  
 春野菜の中華風パスタ  
 苺大福



パン教室B パンのみ 3,000円 料理付き 3,500円  
 \*4/3(火)② \*4/3(火)⑦ \*4/7(土)③ \*4/14(土)⑥  
 \*4/20(金)② \*4/20(金)⑦ \*4/22(日)③ \*4/24(火)②  
 \*4/24(火)⑦ \*4/29(日)②

チーズハンバーグパン  
 コンキリエ(パスタ)のサラダ  
 スペイン風オムリツ



特別レッスン 春のお試しレッスン♪ 2,500円  
 \*4/5(木)② \*4/5(木)⑦ \*4/13(金)② \*4/13(金)⑦  
 \*4/15(日)③ \*4/19(水)② \*4/19(水)⑦ \*4/22(日)⑤  
 \*4/23(月)② \*4/23(月)⑦ \*4/30(月祝)③

かりかりメロンパン  
 ペネ 春野菜たっぷりトマトソース  
 \*こちらのレッスンはお二人様からの催行です。  
 \*こちらのプライベートレッスンは3品3,500円で承ります。  
 \*プライベートレッスン料金は時間帯により異なります。

料理の基本6回コース  
 ♪ 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 1レッスン4,500円

第1回 初めのお料理  
 \*4/7(土)② \*4/8(日)⑤ \*4/9(月)② \*4/9(月)⑦  
 \*卵料理 \*親子丼  
 \*アスパラガスの下処理 \*アスパラガスとほたての炒め物  
 \*だしのとり方 わらび粉の生善あんかけ  
 \*鯛の下処理 \*鯛の潮汁

お菓子教室A 3,500円  
 \*4/14(土)④ \*4/16(月)④ \*4/16(月)⑦ \*4/28(土)④  
 \*4/29(日)④

桜のカステラ  
 抹茶のわらびもち



ジュニアクッキングクラス 3,500円  
 \*4/1(日)② \*4/2(月)② \*4/4(水)② \*4/21(土)②  
 \*プライベートレッスンでも承りますので、  
 お気軽にお問い合わせください。

桜海老のピラフ  
 ミートボールの煮込み カレーソース  
 型抜きクッキー アイシングでアレンジしましょう!



La Dolce Vita ~atelier yumie~

神戸市中央区琴ノ緒町4-6-2-104

Tel/Fax 078-597-7547

la.dolce.vita2007@nifty.com

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。



『季節のフラワーアレンジメント』

毎月第1 水曜日19:00~21:00

1Lesson 3,900円(ドリンク・お茶菓子付き)

講師 フラワーデザイナー 高瀬 和子 先生