11 Nov

日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	★20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

★…PROFESSIONAL CLASS

メニュー、テイクアウト、持ち物などのレッスンに関する詳細情報はこちらからご確認ください

お料理教室　カルチャー教室
TAKE OUT お持ち帰りあり　SWEETS おやつ付き

1 金 10:00-13:00 Enjoy Life

生食パン
一口食べると笑顔になっちゃう、しっとりふわふわな生食パンを手ごねで作ってみましょう。
定員 8名 受講料 3500円
講師 biscuit535 Rica

5 火,25 月 10:00-12:30 にこぱん教室

コーヒーミルクハース
ミルク風味のコーヒー生地にコーヒーバタークリームを挟みます。
定員 8名 受講料 3800円
講師 きくたに さやか

14 木 10:00-12:00 13:00-15:00 絵とおやつの会

ネコちゃんサンタ
サンタさんの格好をしたネコやおさかなモチーフを使った雪の結晶を描きます。
定員 各8名 受講料 2500円
講師 おかざきさとみ

16 土 10:00-12:00 フラワーレッスン

サンタと森のクリスマス
レース風の土台に可愛らしいモチーフをあしらってクリスマスリースを作りましょう♪
定員 6組 受講料 3000円
講師 フラワースタジオann あいはらゆりこ

17 日 10:00-12:00 13:30-15:30 ティータイムレシピ

りんごのバニラシュガーマフィン
発酵バターと香り豊かなバニラシュガーが決め手の口どけの良いしっとりマフィン。
定員 各7名 受講料 4000円
講師 古住晴美（今田美奈子お菓子教室製菓コース師範）

18 月 10:00-12:00 サンドアート教室

クリスマスサンドアート
カラフルな砂をグラスに入れて模様を描くサンドアート。今回はクリスマスカラー。
定員 10名 受講料 3000円
講師 佐野真紀 日本サンドペインティング協会

19 火 10:30-13:00 コリアンキッチン

韓国春雨で作るチャプチェ
ご馳走チャプチェを作ります。五目チャプチェ、栄養ご飯、ムール貝のワカメスープ他。
定員 8名 受講料 3600円
講師 梁玉恵

21 木 10:30-12:30 手作りせっけん

クリスマスハーブのせっけん
穏やかでリッチな泡立ちの石けんをお楽しみに。
定員 8名 受講料 4300円
講師 はまぐちみゆき

26 火 10:00-12:30 ふんわりぱん教室

リッチなアーモンドブール
アーモンドプードルとバターたっぷり！麦わら帽子みたいなデザートパン♪
定員 7名 受講料 3500円
講師 ちえこママ

27 水,28 木 10:00-13:00 スイーツレッスン

生チョコロールケーキ
生チョコを中に絞り込んだ、メリハリのあるロールケーキ。
定員 6名 受講料 3800円
講師 パティシエールよしの

29 金 10:00-12:00 フラワーレッスン

赤いバラのリース
クルクルとパスタのようなリース台で赤いバラがおしゃれなリースを作りましょう。
定員 6名 受講料 3500円
講師 フラワースタジオann あいはらゆりこ

友達登録で便利な情報をGET!

HADANO GAS cuore 公式ラインやってます！

LINE

募集スタート日・抽選日・特別イベントをお知らせ！

友達追加お待ちしてます！

今ならcuoreオリジナルメモ帳&フリクションペンプレゼント!!
＊ショールームで画面をお見せください。

レッスン当日のながれ

1. 10分前に受付開始
2. お名前の確認
3. 受講料のお支払い（※現金のみ）
4. レッスン開始

＊お早めに到着されたお客様はショールーム内でソーシャルディスタンスを確保しながらお待ち下さい。

基本の持ち物

お料理教室 ☑エプロン ☑ハンドタオル ☑筆記用具

「お持ち帰りあり TAKE OUT」の教室 ☑持ち帰り用の袋

＊写真はイメージです。