

5 10:00-13:00 おうちフレンチ



雑穀を楽しむフレンチ初級

ヘルシーにカフェ風朝ごはん♪具沢山塩味ケーキのケイクサレや網脂で作る本格サルニッチャ、温かなレンズ豆スープ。

定員 6名 受講料 4000円

講師 Le Chat Botté 主宰 雑穀アドバイザー やすまゆかり

8 10:00-12:30 ふんわりぱん教室



赤ちゃんのほっぺランチ

ふわふわ白パンを8個作ったら、4個はフルーツ・餡バター・ハムをサンドして豪華ランチを楽しもう♪

定員 7組 受講料 3500円(1名追加500円)

講師 ちえこママ

9月,16 10:00-12:30 にこぱん教室



ダッチブレッド

表面の食感がアクセントのチーズ入りオランダ発祥のパンです。

定員 各8名 受講料 4000円

講師 きくにたさやか

10 10:00-12:00 植物の小さな世界



春の箱庭作り

ミニチュアを仕上げて癒しの箱庭作り♪

定員 6名 受講料 3000円

講師 ナチュラルインテリア雑貨Shokonature 山本勝子

12 10:00-12:00 13:00-15:00 絵とおやつ会



星のひかり

世界に一つだけの星の絵を描きましょう。型紙の作り方も指導します。

定員 各8名 受講料 3000円

講師 おかざきさとみ

13 10:00-13:00 スイーツレッスン



グラスサンマルク

ちょっと難易度の高いサンマルクを作りやすくしてカップで仕上げます。

定員 6名 受講料 4200円

講師 バティシエールよしの

14 10:00-12:00 13:30-15:30 ティータイムレシビ



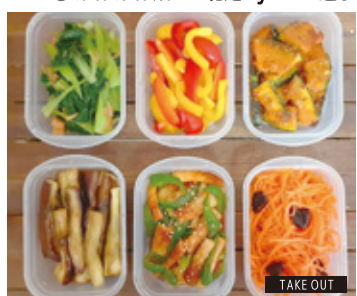
贅沢ショコラケーキ

芳醇なショコラにチェリーの華を添え、ピスタチオ香る贅沢なケーキ。

定員 各6名 受講料 4500円

講師 古住晴美(今田美奈子お菓子教室製菓コース師範)

17 10:00-13:00 畑のご馳走 by kitten遊び



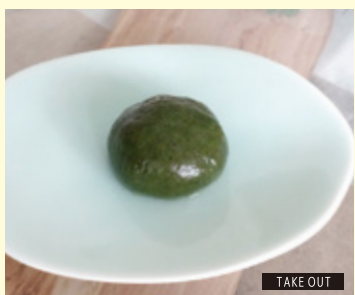
作り置きベジを作ろう♪

カラフル野菜が主役の作り置きベジを6種類作ります♪

定員 8名 受講料 3500円

講師 「畑のご馳走クッキング教室」主宰 よしだあつこ

18 13:00-15:00 和菓子教室



春の香りを楽しむ和菓子

草餅に仕上げていきます。集中してお菓子を作った後はおやつとお抹茶でほっとひと息。

定員 6名 受講料 3500円

講師 おくいまさこ

19 10:00-12:30 ふんわりぱん教室



スノー・リーフ・ショコラ

濃厚チョコシートを挟み、木の葉状に成形すれば雪の結晶の様なデザートパンがホールで完成!

定員 7名 受講料 3500円

講師 ちえこママ

20 10:30-13:30 コリアンキッチン



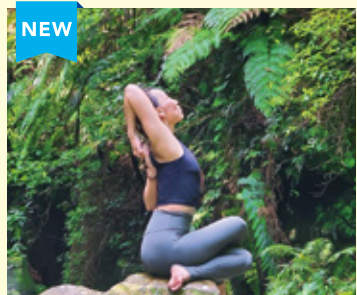
韓国生鰯スープ テグタン

冬に美味しい生鰯の料理2種。テグタン(スープ)とジョン(ピカタ)を作ります。具沢山のスープで暖まりましょう。

定員 8名 受講料 3800円

講師 梁玉恵

24 10:00-11:30 ストレッチヨガ



簡単なヨガのポーズと呼吸で内側から身体を温め、心も体も整えるヨガ。冷え性改善にも◎

定員 8名 受講料 2500円

講師 Ayumi

25 10:00-13:00 Enjoy Life



クリーム・ダイヤモンドパン

クリーム・ダイヤモンドとはフランス語でアーモンドクリームを意味します。アーモンドの豊かな風味を楽しむパンを作ってみましょう。

定員 8名 受講料 3800円

講師 biscuit535 Rica

26 10:00-12:00 フラワーレッスン



ひなまつりのアレンジメント(生花)

横長の器にのびのびと春のお花を生けましょう。おひなさまの笑顔にほっこりします。

定員 6名 受講料 3800円

講師 studio ann あいはらゆりこ

27 10:00-13:00 おうちフレンチ



ヘルシーエイジング料理塾

季節の鮮魚ボワレをディアブルソースで。付け合わせ野菜の工夫、冬野菜のポタージュと豆乳ブランマンジェのデザート。

定員 6名 受講料 4000円

講師 Le Chat Botté 主宰 雑穀アドバイザー やすまゆかり

持ち物・お持ち帰り内容
などの詳細情報は、
ホームページで
ご確認の上
お申し込みください。

