

11月, 18日 10:00-12:30 にこぱん教室



マカロンパン
アーモンド香るマカロン生地を作り上に乗せて焼く菓子パンです。
定員 各8名 受講料 4000円
講師 きくにさやか

13日 10:30-12:30 手作りせっけん



クチャの石けん
クチャは、沖縄の海底に堆積した天然の海泥。お肌の汚れを吸着しつつ、ミネラルたっぷりで潤いを与えます。
定員 6名 受講料 4500円
講師 はまぐちみゆき

14日 10:00-12:00 13:00-15:00 絵とおやつ



カモの親子
水辺の風景をパステルアートで描きます。型紙つき。
定員 各8名 受講料 3000円
講師 おかざきさとみ

15日 10:00-11:30 筋膜リリース&ストレッチ



凝固まった筋肉をリセットし血流もUp。ストレッチもあわせて細胞から身体を活性化。
定員 8名 受講料 2500円
講師 Ayumi

19日 10:00-13:00 Enjoy Life



フロランタンパウンドケーキ
新食感のパウンドケーキ。一口食べると笑顔になれるケーキを作ってみましょう。
定員 8名 受講料 4000円
講師 biscuit535 Rica

20日 10:30-13:30 コリアンキッチン



ミッパンチャンを作ろう
韓国常備菜(ミッパンチャン)作り。新玉ねぎで作る醤油ベースチャンアチ、味噌ベースチャンアチ等5品。ランチは新じゃがいもご飯。
定員 8名 受講料 3800円
講師 梁玉恵

21日 10:00-12:00 フラワーレッスン



ネイティブフラワーを楽しもう
南半球で育ったエネルギーなお花に触れてスワッグを作ります。ちょっと珍しいお花たちを楽しみましょう(生花)。
定員 7名 受講料 4000円
講師 studio ann あいはらゆりこ

22日 10:00-12:30 ふんわりぱん教室



木苺の渦巻きくるりん
甘酸っぱいベリーのシートを生地に折込み、くるくる可愛いデザートパンに仕上げましょう!
定員 7名 受講料 3500円
講師 ちえこママ

23日 10:00-12:00 13:30-15:30 ティータイムレシピ



コーヒーとアーモンドの米粉シフォン
仏産トラブリが香る米粉シフォンに艶やかなアーモンドドライジュを添えた洗練された味わい。
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)

25日 13:00-15:00 和菓子教室



わらび餅を作ろう
手作りでしか味わえない、本格わらび餅を作ります。
定員 6名 受講料 3500円
講師 おくいまさこ

26日 10:00-13:00 畑のご馳走 by kitten遊び



新玉ねぎを楽しもう!
ダブルオニオンのケーキサレと玉ねぎ麹を作ります!
定員 8名 受講料 3800円
講師 「畑のご馳走クッキング教室」主宰 よしだあつこ

27日, 28日 10:00-13:00 スイーツレッスン



抹茶のガレットブルトンヌ
抹茶の香りをしっかり感じるガレットブルトンヌを焼きます。
定員 各6名 受講料 4200円
講師 パティシエールよしの

29日 10:00-13:00 おうちフレンチ



ヘルシーエイジング料理塾
今月はイタリア気分!とろっと美味しいモチきびパーニャカウダで食べる、彩り良く仕上げたお野菜、蛸のナポリ風、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

レッスン当日のながれ

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

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」の教室
TAKE OUT
✓持ち帰り用の袋

抽選日

4月教室: 2026/ 3/3 (火)
5月教室: 2026/ 4/3 (金)
6月教室: 2026/ 5/1 (金)

* 定員を超えたクラスは抽選とさせていただきます。
 * 定員に満たないクラスは、抽選日を過ぎても受付できる場合がございますので、お問い合わせください。

キャンセル料について

8日前から当日までにご連絡の場合はキャンセル料が発生いたします。

9	8	7	6	5	4	3	2	1
無料								

レッスン料全額
レッスン当日