

1月,8日 10:00-12:30 にこぱん教室



カレーとチーズのセミハードパン
リスドォルを使った生地で、カレーとチーズを包んだセミハードパンを作ります。
定員 各8名 受講料 4000円
講師 ぎくたにさやか

4日 10:00-13:00 Enjoy Life



チーズフレーキーパン
チーズとバターの芳醇な味を存分に味わってみませんか?パンの層が美しいパンを作ってみましょう。
定員 8名 受講料 3800円
講師 biscuit535 Rica

10日 10:00-12:00 お花の教室



寄せ植えレッスン
観葉植物を数種類使い、穴のない浅いお皿に植える「ディッシュスタイル」の寄せ植えレッスンです。
定員 8名 受講料 4500円
講師 フラワーガーデンヤマナカ 細野加奈子

11日 10:00-12:00 13:00-15:00 絵とおやつ



あじさい帽子の女の子
ソフトパステルで紫陽花をイメージしたお絵かきを楽しみましょう。型紙付き。
定員 各8名 受講料 3000円
講師 おかざきさとみ

12日 10:00-13:00 おうちフレンチ初級



雑穀を楽しむフレンチ初級
鶏と筍のフリカッセの春野菜添え、ポタージュはセルフイーユとモチアワで爽やかに。
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

16日 10:00-12:30 ふんわりぱん教室



レモンクリーム・ヴィエノア
19世紀にウィーンからフランスへ伝わったヴィエノアはクープを沢山入れるのが特徴!爽やかなレモンクリームを添えて。
定員 7名 受講料 3500円
講師 ちえこママ

17日,18日 10:00-13:00 スイーツレッスン



レモンバターサンド
爽やかに軽く仕上げたレモンバタークリームがサブレとよく合います。
定員 各6名 受講料 4200円
講師 パティシエールよしの

19日 10:30-13:30 コリアンキッチン



トッポギ餅を作しましょう
トッポギ餅(細長いカレットクと雪だるまみたいな餅)を作ります。トックスープとトッポギランチ付き。
定員 6名 受講料 4300円
講師 梁玉恵

20日 10:00-12:00 13:30-15:30 ティータイムレシピ



マンゴーとヨーグルトの米粉フォン
甘酸っぱいマンゴーとヨーグルトのコク。上質な米油で仕上げた爽やかな米粉フォン。
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)

22日 10:00-11:10 健やかに整う大人ヨガ



呼吸とやさしい動きで、今の自分を心地よく整えるヨガ。運動が久しぶりの方や初心者の方も年齢や経験に関係なく、安心してご参加頂けます。
定員 8名 受講料 2200円
講師 Ayumi

23日 10:00-13:00 畑のご馳走 by kitten遊び



ズッキーニを楽しもう!
畑直送のズッキーニでズッキーニブレッドと甘酢漬を作ります!
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

24日 10:30-12:30 手作りせっけん



ヨーグルト&ハニーの石けん
ヨーグルトは角質をやさしく整えてくれます。はちみつは保湿効果も加えます。
定員 6名 受講料 4500円
講師 はまぐちみゆき

26日 10:00-12:00 フラワーレッスン



アジサイリース
ドライフラワーになったアジサイの色合いや表情を楽しみながら、リースを作ります。
定員 7名 受講料 4000円
講師 studio ann あいはらゆりこ

29日 13:00-15:00 和菓子教室



水無月を作ろう
夏越の祓(6月30日)にいただくお菓子を作ります。
定員 6名 受講料 3500円
講師 おくいまさこ

30日 10:00-13:00 おうちフレンチ



ヘルシーエイジング料理塾
ハッシュドビーフをソースから手作りしてみませんか。雑穀で楽しむ春野菜のミモザドレッシングと甘酒のブランマンジェ。
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

友達登録で便利な情報をGET! LINE

HADANO GAS
cuore

募集スタート日・抽選日・特別イベントをお知らせ!
QRコードから簡単に友だち追加できます。

友達追加 お待ちしております!