

■①～⑳およびT1～T8のメニューが体験レッスンです。お申し込みなどご質問は店頭のスタッフにお問い合わせください。

	日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5	6
10:30～12:30				T1.テクニカルトレーニング			T2.テクニカルトレーニング
14:00～16:30				①初級お菓子基礎		②ホテルデザート菓子	③新作ケーキ講習
18:30～20:40							
【レギュラー教室】		上級 天然酵母パン	初級 お菓子基礎(午後) 初級 お菓子基礎(夜間)	中級ヘルシー&ベジタブルスイーツ	初級 パン基礎	中級 スイーツデコレーション	
	7	8	9	10	11	12	13
10:30～12:30		T3.テクニカルトレーニング			T4.テクニカルトレーニング		
14:00～16:30	④新作ケーキ講習	⑤ホテルデザート菓子			⑧.ドイツ菓子入門	⑨ホテルデザート菓子	⑩新作ケーキ講習
18:30～20:40		⑥ホテルデザート菓子		⑦スイーツデコレーション(中級)			
【レギュラー教室】			初級 お菓子基礎(午後) 初級 お菓子基礎(夜間)			中級 スイーツデコレーション	
	14	15	16	17	18	19	20
10:30～12:30						T5.テクニカルトレーニング	T6.テクニカルトレーニング
14:00～16:30	⑪新作ケーキ講習			⑬初級お菓子基礎	⑭ドイツ菓子入門	⑮ホテルデザート菓子	⑯
18:30～20:40		⑫ホテルデザート菓子					18:00～18:00 吉田菊次郎先生特別講習
【レギュラー教室】			初級 お菓子基礎(午後) 初級 お菓子基礎(夜間)	中級ヘルシー&ベジタブルスイーツ		中級 スイーツデコレーション	
	21	22	23	24	25	26	27
10:30～12:30				T7.テクニカルトレーニング		T8.テクニカルトレーニング	
14:00～16:30				⑰初級お菓子基礎		⑲ホテルデザート菓子	
18:30～20:40				⑱スイーツデコレーション(中級)			
【レギュラー教室】		上級 天然酵母パン	初級 お菓子基礎(午後) 初級 お菓子基礎(夜間)		初級 パン基礎	中級 スイーツデコレーション	
	28	29	30	31			
10:30～12:30							
14:00～16:30	⑳新作ケーキ講習						
18:30～20:40							
【レギュラー教室】		上級 天然酵母パン	初級 お菓子基礎(午後) 初級 お菓子基礎(夜間)	中級ヘルシー&ベジタブルスイーツ			



～ 体験レッスン 詳細 ～

NO	レッスン	講師	受講料	レッスン内容	お持ち帰り内容
①	初級お菓子基礎	古賀先生	¥2,500	フルーツロールケーキ	フルーツロールケーキ(1本)
②	ホテルデザート	石野先生	¥2,500	ピーチメルバ サクリスタン添え	サクリスタン
③	新作ケーキ講習	西口先生	¥2,500	ブティアンジュ(洋なし入りパナラのスフレ)	ブティアンジュ(4号1台)
④	新作ケーキ講習	松井先生	¥2,500	ポーランドチーズを使用したチーズケーキ	
⑤	ホテルデザート	石野先生	¥2,500	ピーチメルバ サクリスタン添え	サクリスタン
⑥	ホテルデザート	井上先生	¥2,500	ピーチメルバ サクリスタン添え	サクリスタン
⑦	スイーツデコレーション	西口先生	¥2,500	ノルマンド(リング入りスフレチーズケーキ)	ノルマンド(4号1台)
⑧	ドイツ菓子入門	井谷先生 (ドイツマイスター)	¥2,500	フランクフルトの王冠で有名な「フランクフルタークランツ」 (バタースポンジ生地、クロカントアーモンド、バタークリームで作る)	・フランクフルタークランツ (φ18cm(5号)1台)
⑨	ホテルデザート	石野先生	¥2,500	ピーチメルバ サクリスタン添え	サクリスタン
⑩	新作ケーキ講習	西口先生	¥2,500	アルカッション(木苺のミルフィーユ)	アルカッション(4号1台)
⑪	新作ケーキ講習	奥村先生	¥2,500	パッションオレンジ	パッションオレンジ(4号1台)
⑫	ホテルデザート	井上先生	¥2,500	バインとバけナのアイスパルフェ マンゴエピソース添え ココナッツマカロン	ココナッツマカロン
⑬	初級お菓子基礎	古賀先生	¥2,500	フルーツロールケーキ	フルーツロールケーキ(1本)
⑭	ドイツ菓子入門	井谷先生 (ドイツマイスター)	¥2,500	ドイツの代表的な生クリームケーキ「シュバルツバルダーキルシュトルテ」 (ココアスポンジ、チェリー、チョコレート、生クリームで作る)	シュバルツバルダーキルシュトルテ (φ18cm(5号)1台)
⑮	ホテルデザート	石野先生	¥2,500	バインとバけナのアイスパルフェ マンゴエピソース添え ココナッツマカロン	ココナッツマカロン
⑯	吉田菊次郎先生特別講習	吉田先生	¥3,000	大手前大学客員教授 吉田菊次郎先生(株式会社フーデイング代表取締役)特別講習 「織田信長が食べたかもしれないチーズケーキ『ケジャト』」	スイーツラボ オリジナルスイーツ
⑰	初級お菓子基礎	古賀先生	¥2,500	フルーツロールケーキ	フルーツロールケーキ(1本)
⑱	スイーツデコレーション	西口先生	¥2,500	紅茶のティラミス(紅茶風味のマスカルポーネチーズケーキ)	紅茶のティラミス(3個)
⑲	ホテルデザート	石野先生	¥2,500	バインとバけナのアイスパルフェ マンゴエピソース添え ココナッツマカロン	ココナッツマカロン
⑳	新作ケーキ講習	古賀先生	¥2,500	ブランシュ(真っ白なスフレ生地とパナムスのケーキ)	ブランシュ



- ・レッスン時間: 2時間～2時間30分
- ・レッスン料: ¥2500～3,000/人
- ・対象: 高校生以上
- ・各講座20名限定です。定員になり次第締め切らせていただきます。
- ・開催の最少人数に満たない場合、閉講させて頂く可能性がございます。
- ・やむを得ない事情により、当日のご案内内容や担当講師が変更になる可能性がございます。
- ・各講座の申込締切日は、開催6日前迄です。店頭もしくは 06-6485-7161 にてご予約・お問い合わせ下さい。
- 【レギュラー教室】の申し込みは受け付けておりません。

■テクニカルトレーニング(10:30-12:30/¥1,500)

7月9日・6日	T1・T2:メレンゲの作り方
7月8日・11日	T3・T4:グラッサージュ～チョコレートのグラッサージュ～
7月19日・20日	T5・T6:デコレーション技術～バタークリームを使用したデコレーション～
7月24日・26日	T7・T8:クッキー生地の練習～サブレ生地・タルト生地の練習～