

# 3月の講座のご案内

ケーキ

<b>フラリネチョコバー</b>	3,500円 (定員4人)
洋酒に漬けたフルーツを使い チョコとヘーゼルクリームで濃厚に 仕上げます (長さ約15×15cm)	3/6 (木) 10時～ 3/16 (日) 13時～ 3/19 (水) 13時～

ケーキ

<b>イチゴのフレジエ</b>	3,500円 (定員4人)
フランス版イチゴショートケーキ イチゴと濃厚カスタードクリームで 贅沢に仕上げます (長さ約7×12cm)	3/9 (日) 13時～ 3/19 (水) 10時～ 3/25 (火) 13時～

ケーキ

<b>コンヴェルサシオン</b>	3,500円 (定員4人)
会話という意味のフランスの伝統的 焼き菓子です (直径約14cm)	3/11 (火) 13時～ 3/16 (日) 10時～ 3/21 (金) 10時～

パン

<b>ヨモギアンパン</b>	3,000円 (定員4人)
ヨモギ入り生地で餡を包みます	3/4 (火) 10時～ 3/13 (木) 10時～ 3/26 (水) 13時～

パン

<b>シュークリームパン</b>	3,000円 (定員4人)
甘いパンが好きな方におすすめ	3/4 (火) 13時～ 3/7 (金) 10時～ 3/18 (火) 10時～

パン

<b>クロワッサンベーグル</b>	3,000円 (定員4人)
クロワッサンの進化系です	3/7 (金) 13時～ 3/13 (木) 13時～ 3/18 (火) 13時～ 3/26 (水) 10時～

パン

<b>桜パン</b>	3,000円 (定員4人)
春色のかわいい桜パンを作ります	3/12 (水) 10時～ 3/22 (土) 10時～ 3/27 (木) 13時～

クッキング

<b>おからレシピ</b>	3,500円 (定員4人)
炊き込みご飯 ナゲット サラダ・スープ	3/5 (水) 10時～ 3/20 (木・祝) 10時～ 3/25 (火) 10時～

クッキング

<b>カフェメニュー</b>	3,500円 (定員4人)
チキンソテー れんこんサラダ添え サーモンのキャベツ包み マシュマロベーコン	3/9 (日) 10時～ 3/14 (金) 10時～ 3/27 (木) 10時～

クッキング

<b>お祝いレシピ</b>	3,500円 (定員4人)
お祝いちらしずし ポークチャップとボリュームサラダ	3/11 (火) 10時～ 3/23 (日) 10時～ 3/28 (金) 10時～

キッズ

<b>ひな祭りケーキ</b>	2,500円 (定員6人)
※キッズ教室 対象=3歳～小学6年生まで (直径約10cm)	3/2 (日) 10時～



フラリネチョコバー



コンヴェルサシオン



桜パン



おからレシピ



キッズ・ひな祭りケーキ

※キッズ教室の対象は3歳～小学6年生まで ※受講料には教材費を含みます。(当日徴収します)  
 ※各講座日の2営業日までに申し込みください ※1営業日前および当日キャンセルの場合は受講料の1/3を申し受けます  
 ※持参品=マスク、エプロン、ハンドタオル、筆記用具、スリッパ、持ち帰り容器(クッキングは一部を除き試食のみ)

お申し込み・お問い合わせ 高新文化教室 ☎088-825-4322 土・日・祝日を除く 9:30～18:15  
 教室場所 サニーアクシスイの 1階フードコート 北側 高新文化教室 検索