2020年11月　ベーシック レッスン予定表

福山教室 084-928-2757

10/19(月) 時点の情報です。
欠席・キャンセルをするときは2日前までにご連絡ください。前日・当日の欠席・キャンセルはチケットをいただきます。

	パン	ケーキ
11/1(日)	【11】10:00	
11/2(月)	【01】10:00 【04】10:00	
11/3(火)		【01】13:30
11/4(水)		
11/5(木)	【01】10:00 【02】10:00 【01】13:30 【02】13:30 【04】13:30	【01】10:00 【02】10:00 【03】10:00 【02】13:30
11/6(金)		【01】10:00 【02】10:00 【03】10:00 【01】13:30 【02】13:30 【03】13:30
11/7(土)	【05】13:30	
11/8(日)		【01】13:30 【02】13:30 【03】13:30
11/9(月)		
11/10(火)	【01】10:00 【02】10:00 【04】10:00 【01】13:30 【02】13:30	【01】13:30 【02】13:30 【03】13:30
11/11(水)		
11/12(木)	【01】10:00 【02】10:00 【04】10:00 【02】13:30	【02】10:00 【03】10:00 【03】13:30
11/13(金)	【01】10:00 【01】13:30 【02】13:30	【02】10:00 【01】13:30 【02】13:30 【03】13:30
11/14(土)		【03】13:30
11/15(日)	【01】10:00 【02】10:00 【04】10:00	【01】13:30
11/16(月)		
11/17(火)		
11/18(水)		
11/19(木)		
11/20(金)	【02】10:00	
11/21(土)		
11/22(日)		
11/23(月)		
11/24(火)		
11/25(水)		
11/26(木)		
11/27(金)		
11/28(土)		
11/29(日)		
11/30(月)		
★		

★パンコース★

【01】ナッツパン＆マヨパン3種☆
【02】ピザ&フォカッチャ☆
【03】ブレッチェン＆ウインナードッグ☆
【04】あんぱん＆チーズパン＆りんごパン☆
【05】食パン（イギリスパン＆プルマン）☆
【06】バターロール＆カフェオレツオップ☆
【07】ジャーミーナッツ＆胚芽のバーンズ
【08】米粉の豆カンパーニュ＆米粉のプチミルク
【09】ブリオッシュ＆ブリオッシュグラン
【10】メロンパン＆抹茶メロンパン＆シナモンレーズン
【11】チョココルネ＆キャラメルナッツのフラワーパン
【12】ノア・レザン＆ベーコンスティック＆キャロットマフィン
【13】ドーナツアラカルト
【14】ラウンドショコラ＆ジャーマンポテトパン
【15】ライ麦のオニオンブレッド＆ライ麦のクランベリークッペ
【16】クロワッサン＆ハムとチーズのクロワッサン
【17】サバラン＆ふっくらレーズンブレッド＆レーズンフラワー
【18】ブレックファーストブレッド＆ハートのハムロール

【01】

【02】

【03】

【04】

【05】

【06】

★ケーキコース★

【01】ガトー・オ・フロマージュ（レア・チーズケーキ）☆
【02】マーブルケーキ/クレーム・オ・カラメル☆
【03】シュー・ア・ラ・クレーム/エクレール・オ・ショコラ☆
【04】フルーツケーキ/アマンドショコラ
【05】ププティフール・セック3種☆
【06】キッシュ☆
【07】ガトー・ア・ラ・シャンテリー☆
【08】モンブラン/マロンケーキ
【09】ベイクドチーズケーキ/クープドフリュイ
【10】ガトー・オ・ショコラ/ブラウニー
【11】タルト・アン・セゾン・ド・フリュイ
【12】タルト・ド・ポンム/フィユテ・オ・フロマージュ
【13】タルト・オ・キャラメルポワール
【14】エンガディーナ/プチ・シトロン
【15】シャルロット・オ・ペーシュ/ブッセ
【16】ミルフィーユ
【17】タルト・オ・シトロン/サブレ・オ・シトロン
【18】ケイク・オ・セサミ＆オランジュ/
フィナンシェショコラ/メレンゲナッツ

【01】

【02】

【03】

【05】

【06】

【07】

ベーシックパスポートで受講される方は☆印のメニューから受講してください。（受講順は選択可）

2020年11月　ベーシック レッスン予定表

10/19(月) 時点の情報です。

欠席・キャンセルをするときは2日前までにご連絡ください。前日・当日の欠席・キャンセルはチケットをいただきます。

福山教室 084-928-2757

	ホームクッキング	和菓子	天然酵母パン
11/1(日)			
11/2(月)	【01】10:00 【07】10:00 【01】13:30 【07】13:30		
11/3(火)		【11】10:00	
11/4(水)			
11/5(木)	【03】13:30		
11/6(金)			
11/7(土)			
11/8(日)			
11/9(月)	【01】10:00 【01】13:30		
11/10(火)			
11/11(水)			
11/12(木)			
11/13(金)	【01】10:00 【01】13:30 【02】13:30		
11/14(土)			
11/15(日)	【02】10:00 【01】13:30		
11/16(月)			
11/17(火)			
11/18(水)			
11/19(木)			
11/20(金)			
11/21(土)			
11/22(日)			
11/23(月)			
11/24(火)			
11/25(水)			
11/26(木)			
11/27(金)			
11/28(土)			
11/29(日)			
11/30(月)			
★			

ベーシックパスポートで受講される方は☆印のメニューから受講してください。（受講順は選択可）

★ホームクッキングコース★

【01】肉じゃが 他☆
【02】鯵の南蛮漬け 他☆
【03】さばのみそ煮 他
【04】鶏のから揚げ 他
【05】てんぷら 他
【06】のり巻き/いなりずし 他
【07】麻婆豆腐 他☆
【08】えびのチリソース 他☆
【09】酢豚 他
【10】キャベツと豚肉のみそ炒め 他
【11】ぎょうざ 他
【12】豚の角煮 他
【13】チキンソテー 他☆
【14】ポークカレー 他☆
【15】鮭のムニエル 他
【16】カニクリームコロッケ 他
【17】ハンバーグステーキ 他
【18】ロールキャベツ 他

【01】

【02】

【07】

【08】

【13】

【14】

★和菓子コース★

【01】紅白まんじゅう 他☆
【02】柏餅/ゆべし☆
【03】亥の子餅 他☆
【04】みたらし団子/梅甘露☆
【05】うぐいす餅 他☆
【06】さくら餅（2種）☆
【07】こしあん・つぶあん 他
【08】どら焼/黒豆大福
【09】月餅/西王母
【10】なでしこ・ふきのとう 他
【11】黄味しぐれ/羊かん
【12】桃山/わらび餅
【13】浮島/栗まんじゅう
【14】ねりきり梅/かのこ3種
【15】梅ういろう/塩まん2種
【16】香煎まんじゅう 他
【17】柚子タルト/ゆず餅
【18】人麻呂/かおり焼

【01】

【02】

【03】

【04】

【05】

【06】

★天然酵母パンコース★

【01】あんパン 他☆
【02】ピザ＆フォカッチャ☆
【03】ブリオッシュ☆
【04】コンパニオン 他☆
【05】バターロール 他☆
【06】パンドミー 他☆
【07】ごまの編みパン 他
【08】レモンビスコッチョ 他
【09】チョコナッツ 他
【10】紅茶のシリアルブレッド 他
【11】ルイスリンプ 他
【12】カンパーニュ 他
【13】ライブレッド 他
【14】ドーナツ
【15】コーンクッペ 他
【16】ダッチブレッド 他
【17】角食パン 他
【18】クロワッサン 他

【01】

【02】

【03】

【04】

【05】

【06】