



ホームメイドクッキング ニュース

homemade
cooking

2024年11月

発行日 2024.10.1
※価格は税込

11月の単発講座

会員価格

共通チケット1枚
ベーシックパスポート1枚+1,100円

11月末までエントリーマニュアル不要♪

パン



胚芽パン (17×7.5×高さ4.5cm)
(タルティーヌ2種)

ブルアプリコット (14×12.5×高さ6.5cm)

シナモンナッツロール (6.5×6.5×高さ3.5cm)

香ばしい胚芽のパンはアプリコットが入ったブルと2種のタルティーヌに仕立てたもの。人気の高いシナモンナッツロールは北欧風の成型です。盛りだくさんのメニューです。

ケーキ



柿のグラッセタルト (直径14×高さ7cm)
柿ジャム

グラッセして甘みが増した旬の柿の美味しさをとことん楽しめるようにサクサクのタルトに閉じ込めました。柿ジャムと一緒に柿にフォーカスした旬のメニューです！

和菓子



もちもち黒糖ういろ (16×6×高さ3cm)
香ばし黄粉まん (5.5×4×高さ3cm)

もみじの名所竜田川をイメージした黒糖風味のういろはもちもち食感がいつも以上に。和菓子の王道 蒸し饅頭。生地に香ばしいきな粉を入れ、すすきを焼きこいで飾ると秋本番です。

ホームクッキング



えびのトマトクリームグラタン
春菊とりんごのニシソウズ
さつまいものカラメリゼ

ぷりぷりのえびが丸ごと入った熱々とろ〜りグラタン。マスタードが効いた大人味のニシソウズ、カリッとした食感とカラメル香ばしさがたまらないさつまいものデザートとともにどうぞ。



アドバンス・エキスパート 進級キャンペーン 10-11月

ベーシックで基本をしっかりと学んだらアドバンス・エキスパートへ進級し、さらに高度な技術やテクニックを学ぼう！期間中はポイント還元の特典があります！お得なこの期間にLet's チャレンジ！

期間 10/1(火)~11/30(土)

対象 アドバンス エキスパート
アド・エキパッケージ

特典内容 購入額の1~2%の
ポイントバック

11月のパーティーメニュー



会員価格

共通チケット1枚
ベーシックパスポート1枚+1,100円

メニュー

ライ麦のプチパン
豚肉のソテーバルサミソース
ブーケサラダ
ピンクのパンナコッタ

homemade
cooking

スタッフ募集



教室スタッフ募集中！
好きなことを仕事にしてみませんか？アシスタントからスタートして講師の道が開けます。研修・ワンポイントアドバイスなど私たちがサポートします。くわしくはスタッフ募集をご覧ください。



レーズンの甘みがよく合う豚肉のソテーバルサミソース、テーブルが華やかブーケサラダ。レッドラズベリージャムの酸味がミルクのコクを引き立たせるパンナコッタなど深まる秋らしいパーティーをお楽しみください。