

お菓子教室のご案内

もちろん親子
でのご参加も
大歓迎です!!

小学生以上なら
お子様も参加
できます!!

ホテルでお菓子作りを覚えてみませんか?
厳選した材料とパティシエのアドバイスで
基礎を身に付け、ご家庭でのお菓子作りの
バリエーションを広げましょう。

講師：加藤浩一 カフェ ヴェール・フィユ / チーフパティシエ

1 「御殿場産深蒸し茶と
栗のパウンドケーキ」
「シフォンケーキ」(参考実演)



2017年 10/1日
10/2月

2 「フロランタン」
「マカロン」(参考実演)



2017年 10/15日

3 「タルト タタン」



2017年 11/5日
11/13月

4 「モンブラン風
ビュッシュドノエル」



2017年 12/3日
12/11月

5 「ガレット コンプレット
そば粉のクレープブルターニュ風」



2018年 1/7日
1/15月

6 「タルト オショコラ」



2018年 2/4日
2/12月

7 「ビスコッティー」
「ガレットブルトンヌ」



2018年 2/18日

8 「苺とルバーブの
タルト」



2018年 3/4日
3/12月

定員 日...15名様
月...10名様

受講料 ¥3,500

※材料費・消費税を含みます。
※上記はお一人様の料金ですが、親子でご一緒に作られる場合に限り1グループで3,500円とさせていただきます。ただし材料は1名様分となりますのでご了承ください。

詳細は裏面をご覧ください

お菓子教室のお申し込みについて

お申し込み方法	お電話または店頭にてお申し込みください。 受付電話番号 0550-70-0012 受付時間 10:00～18:00
お申し込みの締切について	材料の準備の都合上、開催日前日の15:00までをお願いいたします。 ※お申し込みは先着順です。定員…日曜日15名様、月曜日10名様
受講料について	各回 ¥3,500 店頭でのお申し込み時または受講日当日にお支払いください。 ※受講料は材料費・消費税を含みます。 ※受講料はお一人様の料金ですが、親子で一緒に作られる場合に限り1グループとさせていただきます。ただし材料は1名様分となりますのでご了承ください。
開催場所	マースガーデンウッド御殿場 カフェ ヴェール フィユ 〒412-0026 静岡県御殿場市東田中1089
開催日時 【時間】9:00～12:00	2017年 10/1(日) 10/2(月) …… 御殿場産深蒸し茶と栗のパウンドケーキ ★ (参考実演:御殿場産こしひかり粉を使用したシフォンケーキ) 10/15(日) …… フロランタン、(参考実演:マカロン) 11/5(日) 11/13(月) …… タルト タタン 12/3(日) 12/11(月) …… モンブラン風 ビュッシュド ノエル 2018年 1/7(日) 1/15(月) …… ガレット コンプレット ◆ 2/4(日) 2/12(月) …… タルト オ ショコラ 2/18(日) …… ビスコッティー、ガレット ブルトンヌ 3/4(日) 3/12(月) …… 苺とルバーブのタルト
持ち物	筆記用具、エプロン、タオル、カメラ ★…ハンドミキサー ◆…直径24～26cmサイズのフライパン、カセットコンロ ※ご宿泊のお客様にはエプロンの貸出しを行っております。 ※ケーキをお持ち帰りになる方は保冷バッグや保冷剤をご用意ください。 ご宿泊のお客様にはケーキ箱をご用意いたします。 教室でも保冷剤をご用意しておりますが最大1時間までとなります。
服装について	作業しやすい服装にてご参加ください。
その他	・お申し込み後、ご都合により受講できない場合でも代理の方にご参加いただくことが出来ます。 ・キャンセルの場合、下記料金が発生しますのでご注意ください。 ※開催日の2日前から前日=50%、当日=100% ・ホテルの都合によりスケジュールの変更をお願いする場合がございます。 ※事前に連絡いたします。



基礎をマスターして、
ワンランク上の洋菓子
作りを目指しましょう！

●講師プロフィール 加藤浩一

静岡県沼津市出身。都内やフランスの洋菓子店、レストランのデザート部門で勤務。地元に戻ってからは、国産素材・オーガニック食材を使用したお菓子の製品開発にも携わる。

●受賞歴

第1回BUKOクリームチーズコンテスト=優秀賞、第18回日経レストランメニューグランプリ=金賞 他

