

西鎌倉し・シュー(倉内オーナーシェフ)

フロのパーティシェとつくる

## 夏休みケーキ教室

秋のフランス

# モンブラン



日ごろのご愛顧に感謝し

パーティシェの指導による本格的ケーキ作りの教室を開催します

夏休みの思い出に、ご一緒に楽しんでみませんか！

<内容> モンブラン(和栗ベース)

日時 : 8/27(土) ①11:00~13:00 ②14:00~16:00

開場 : パイ焼き窯 作業室 (等々力2-36-13)

費用 : 500円/1人(15cmのホールお持ち帰り付き)

持参 : エフロンと三角巾とお手拭きをご持参ください

対象者 : 小学4年生以上(作業テーブルの高さの都合です)

定員 : 1コース 20名 (2コースで計40名定員)

主催 : パイ焼き窯サポーターズ

<お申込み方法>

お電話で下記にお申込み下さい (氏名・年齢・電話番号)

記: 社会福祉法人はる 本部 (電話: 03-6411-6323)

受付開始は、8月15日(9時) ~ 19日(金)17時までと致します  
但し、定員になり次第締め切りとさせていただきます。