



chez moi 11月メニュー

クグロフ

¥4000

クグロフ型で作るバター生地のお菓子です。

有機レーズン、信州くるみ、自家製オレンジピールを入れて・・・クリスマスにも使える仕上げはお好みで。

チョコレートローフケーキ

¥4500

ふんわりしっとりのココアスポンジに信州産胡桃を入れたチョコレートクリームを重ねて、チョコレート好きにはたまらないケーキです。

リンゴのタルト

¥4500

サクサクパイの上に今が旬の有機の紅玉リンゴと即席ジャムを作り、型を使わずに焼き上げリンゴの皮で作った上掛けジャムをぬったシンプルなパリのリンゴのお菓子

キャラメルエクレア

¥5000

フランスではパティシエの最終試験にも出るというくらい難しいが本当に美味しいエクレアをお家で出来るように・・・パリッとしかし、柔らかいシューを焼き、ほっくりしたカスタードクリームとキャラメルでクリームを作り、フォンダンもキャラメル味にして

モンブラン

¥6000

栗とマジパンをねりこみ、しっとりとスポンジを焼き上げた上に渋皮煮の栗と生クリームを絞り、和栗と仏産のマロンペースト、クリーム、ピューレに生クリームなどで作った贅沢なマロンクリームをたっぷり絞り仕上げます

日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

赤字 お休み 青字 満席 ピンク イベント

9日 13時～ イヤーキャンドルの会 ¥3000 終了しました

22日 10時～ ネイルとお菓子の会 ¥5000 満席になりました

25日 11時～ イヤーキャンドル ¥3000 残席有り

お菓子とハーブの体験会 3日・19日 14時～ 終了しました

18日 11時～ シューレン講習会 残有り

( 軽食、お茶、お菓子つき、出来上がり+具材お持ち帰り)

2日 15時半 エクレア 残 2名

5日 13時 タルトタン(10月メニュー) 残 1名

7日 10時 リンゴのタルト 残 2名

16日 13時 チョコレートローフケーキ 残有り

19日 午前 満席

26日 午前 満席

## シュトーレン 特別講習会

ドイツのクリスマスのお菓子として有名なシュトーレンの講習会いたします。  
今年は例年より製法と配合を変えてお伝えします。



発酵の時間を待つ間に軽いお食事をご用意いたします。

出来上がったシュトーレンはお持ち帰りいただき、クリスマスまでしっかり成熟させて薄くスライスしながら、お楽しみください。



濃いめのコーヒー、すっきり紅茶・・・お酒とでも合います。

クリスマスだけでなくお正月までも十分お日持ちしますので・・・

寒い冬のお茶菓子としてもお楽しみいただけます。

10月 27日 (月曜日)

11月 17日 (月曜日)

11月 29日 (土曜日)

11時～

軽いお食事 お菓子 お茶付き  
シュトーレン 1本 お持ち帰り

7000円

お申し込みはメールかお電話でお願いいたします。

[info@chezmoi-j.com](mailto:info@chezmoi-j.com)

06-6976-6684

日時のご都合に悪い方、ご相談ください。

