



## Chezmoi 2009 7メニュー

### デモンストレーションクラス

黒豆きな粉のロールケーキ 3日(金) 12日(日) ￥3000

黒豆きなこを生地練り込み黒糖のクリームを巻きます。和テイストのロールです

### 今月のメニュー

チェリーのクラフティー ￥4000

サクサクのあっさりしたパイの様な生地にチェリーを散りばめプリンのような液を流し焼き上げるフランスの伝統的なお菓子です

抹茶のパンナコッタ ￥4500

美味しい抹茶とプレーンで、白と緑で2層のパンナコッタをグラスで固めて、ほんのりラム風味のゼリーを流します

アナナストルテ ￥5000

パイナップルをハーブで煮て、パイナップルで作ったムースの中に入れてふんわりしつとりの生地の間にはさみ生クリーム仕上げにします。夏のさっぱり生ケーキ

ハーブのキッシュ ￥5000

サクサク生地の中にタイム、バジル、ローズマリー・・・等々のフレッシュハーブをいっぱい入れてあっさり美味しいキッシュに。

赤字 お休み ・青字 満席 ・ピンク イベント

| 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 | 31 |    |

6日 13時30分 ハーブのキッシュ  
残席あり

10日 午前満席