

お菓子教室

アールグレイチョコレート

4000円

ふんわりしっとりのココア生地に仏産ミルクチョコクリームを使ってアールグレイ風味にして巻きます。

ワインに合うクッキー2種

4500円

バレンタインでもチョコレートは・・・という方への贈り物に塩味のクッキーはいかがですか
さくさくホロホロのクミンのクッキーと信州産クルミを入れて岩塩を散らしたクッキーです

オレオ

4500円

オレオクッキーを焼き チルドバターで作るバタークリームをラム風味と木イチゴ風味にしてサンドします。

バスク

5000円

伝統菓子のバスクのアレンジ編でう。伝統のカスタードクリームとはまた違った味わいです。バターケーキの生地のような中にイタリア産のアーモンドで作ったクリームを珈琲味にしてひと味違ったお菓子になります。

ハーブティー教室

ハーブティー コース受講の方 予約は日時ご相談させていただきます

今月もクリームレッスンを受けつけています。

お菓子レッスンと同時に申し込みの方500円引きになります。

体験レッスン

2000円

ハーブとは・・・とお話しながら好きな香りで手浴していただき、その日の 気分に合わせてお茶を試飲していただきハーブティーを体験して頂く講座です。自家製お菓子付き、1回分の茶葉のお持ち帰りつきです。約1時間

1月、2月 限定のクリーム作りレッスン

4000円

(お菓子と同時レッスンの場合3500円)

天然の自家製ラベンダーオイルにホホバオイルみ天然精油をブレンドしてハンドクリームを作ります。手荒れに最適。かわいい容器でお持ち帰り自家製お菓子とお茶付。

約 1時間半

日	月	火	水	木	金	土
31	1 満席	2 お休み	3 お休み	4 満席	5 受付中	6 午前 満席 午後 受付中
7 お休み	8 午前 満席 14時バスク	9 満席	10 お休み	11 お休み	12 お休み 18:30イチゴ タルト、チョコ チップクッキー残席2名	13 午前満席 午後 受付中
14 午前 受付中 14時バスク 残席2名	15 午前満席 14時バスク 残席2名	16 お休み	17 お休み	18 午前満席 午後 お休み	19 午前お休み 午後受付中	20 午前満席 午後受付中
21 受付中	22 10時ガトー ショコラ残有 り 午後満席	23 受付中	24 受付中	25 10時バスク 残席2名	26 満席	27 受付中
28 受付中						



バレンタイン企画

12日 18:30 バレンタインリクエスト レッスン

いちごタルト、チョコチップクッキー

¥6,000

いちごタルト

さくさくのタルト生地に、イタリア産のアーモンドで作ったクリームを流し、焼き込んだ上にイチゴを並べ、ジュレとピスタチオで仕上げる華やかな春のお菓子。15cm丸でお持ち帰り

チョコチップクッキー

アーモンド、チョコレート、オートミールなどを練り込んだ、さくさくのアメリカンタイプの大人のクッキーを、バレンタイン仕様のラッピングでお持ち帰り。

残席 2名

リクエストレッスン

22日 10時～ ガトー・ショコラ

5000円

単一のカカオ豆から作られたベネズエラ産の希少なチョコレートと仏産チョコレートをブレンドして作る味わい深いガトー・ショコラです。

生焼けのようなガトーショコラでなくしっかりとふくらませ軽く仕上げます。