

1 時間半～2 時間で終わるレッスン！ 洋菓子初歩 by 長谷部稚菜

*記載の料金は 1 名様分です。サブレとタルトはフードプロセッサーしますので、手作業をご希望の方はあらかじめご予約の際にお申し出ください（その場合はれっす b b 時間が延びます）。

(1) マドレーヌ 2 種類実習、バリエーションレシピ付き 9,500 円 (税込)

小麦の旨みがあるしっとりした蜂蜜入りマドレーヌ。貝殻型、または薔薇型からお選び頂けます。

「レモン」、「抹茶&大納言」「黒糖&チョコチップ」「紅茶&レーズン」「苺&クランベリー」「ショコラ&チョコチップ」「コーヒー&レーズン」の中から 2 種類選んで、お申し込み時にご記入ください。（1 種類につき 12～15 個、個別包装付き）

★マドレーヌを 3 種類ご希望の場合は 12,500 円税込、4 種類ご希望の場合は 14,500 円税込、5 種類ご希望の場合は 16,000 円税込のレッスン料金になります。

★薔薇型を選択された場合は、ミニ・ポジー（小さな花束）仕立て、もしくはシンプルラッピング(OPP袋とワイヤーで小袋包装)して頂けます。いずれかのラッピングをご希望の場合の追加料金は、2 種類→1,000 円、3 種類→1,500 円、4 種類→2,000 円、5 種類 2,500 円が必要になります。お申し込み時にご記入ください。

★脱酸素剤入り包装をご希望の場合は 2 個ずつ入れてお持ち帰り頂けます。追加料金は 2 種類→800 円、3 種類→1,000 円、4 種類と 5 種類→1,200 円になります。（25℃以下で 2 週間日持ち可）以上をご希望の場合は、お申し込み時にご記入ください。

(2) 英国の簡単ティータイム「クリームティー」 9,500 円 (税込) (フードプロセッサー使用)

2 種類のスコーンと季節のフルーツジャム 1 種類作り、クロテッド風クリームを作ります

(プレーンスコーン 4 個、ヨーグルトレーズンスコーン 4 個、ミニカップ入りジャム 2 個、ミニカップ入りクロテッド風クリーム 1 個)

(3) マフィン 2 種類実習、バリエーションレシピ付き 9,800 円 (税込)

甘さのバランスが良く飽きない味のしっとりした食感の基本生地 2 種類とバリエーションレシピ付き。ブルーベリーは冷凍ホール、ラズベリーは冷凍ピューレ、クランベリーはドライフルーツ、パイナップル、バナナ、リンゴはフレッシュなもの、黒豆は蜜煮を使用。

焼きたてを箱に入れてお持ち帰り頂きます。（1 種類につき 6 個×2 種類で計 12 個）

「ブルーベリー」「パイナップル」「リンゴ」「バナナ&胡桃」「チョコ&オレンジピール」「黒豆&ヨーグルト」「ラズベリー&クランベリー」「抹茶&大納言甘納豆」「カラメル珈琲レーズン」の中から 2 種類お選び頂き、お申し込み時にご記入ください。

★マフィンを 3 種類ご希望の場合は 14,000 円(税込)、4 種類ご希望の場合は 17,000 円(税込)のレッスン料金になります。ご希望の場合はお申し込み時にご記入ください。

★脱酸素剤入り個別包装をご希望の場合は追加料金が次の通りになります。

2 種類→800 円 (税込)、3 種類と 4 種類は→1,000 円 (税込) です。お申し込み時にご記入ください（脱酸素剤入り包装した場合は、30℃以下で 2 週間日持ち可能）。ご希望の場合はお申し込み時にご記入ください。

(4) サブレ・テ・ベール、ダイヤモンド・ココ・ショコラ 9,500 円 (税込)

手軽に作れるアイスボックスクッキー2種類(抹茶風味、ココア&ココナッツ風味)を作ります。

ココナッツが苦手な方はアーモンド変更可能ですので、その旨をご記載くださいませ。

(サブレ・テ・ベール約 25 個、ダイヤモンド・ココ・ショコラ約 25 個、2 個ずつ入れる個別包装付き)

★脱酸素剤入り個別包装(2 個ずつ)をご希望の場合は 10,000 円で受講して頂けますので、ご希望の場合はお申込み時にその旨をご記入ください。

(5) クリーム・キャラメル・ムー、クリーム・キャラメル・テ、パンナ・コッタ 10,500 円 (税込)

生クリーム入りの柔らかプリン、紅茶風味のさっぱりプリン、イタリアのミルクプリン。

(生クリーム入りφ6cmのカップ3個、紅茶味φ6cmのカップ3個、パンナコッタφ6cmのカップ入り3個)

(6) スイート・ポテト、芋どら 9,800 円 (税込)

さつま芋とブルーベリーを使って仕上げた、見た目も、断面もサツマイモ型のスイートポテト。

バター入りさつま芋餡をサンドしたどら焼き。

(スウィートポテト8~10個、芋どら約5個)

(7) 丸ごと柑橘ゼリー

A. 丸ごとグレープフルーツゼリー2個、丸ごとオレンジゼリー2個 9,800 円 (税込)

B. 丸ごとグレープフルーツゼリー4個 9,800 円 (税込)

C. 丸ごとオレンジゼリー4個 9,800 円 (税込)

D. 丸ごとグレープフルーツゼリー6個 13,500 円 (税込)

E. 丸ごとオレンジゼリー6個 12,500 円 (税込)

皮を器にした、丸ごとの柑橘類ゼリー。フレッシュな果汁と果肉を使用した、グレープフルーツ感やオレンジ感あふれるゼリーで、1 個のゼリーにつき 1.5 個分の果汁や果肉とゼラチンを使用した贅沢な仕上がりです。グレープフルーツはホワイトまたはピンクもお選び頂けます。

★A~Eの中からお選び頂き、グレープフルーツの場合はホワイトかピンクもお選び頂き(ご記入ない場合はこちらで選びます)、お申込時にご記入ください。

(8) シフォンケーキ、バリエーションレシピ付き 9,500 円 (税込)

直径 14cm の紙型で 2 種類を 2 台焼いて、生クリーム 100ml を別添えでお持ち帰りいただきます。

「抹茶、オレンジ、バナナ、ショコラ、パン・デピス(黒糖ジンジャーシナモン)」の中から好みのフレーバーを 2 種類選択して、ご予約時にご記入ください。

★それぞれ、6 等分にカットして、脱酸素剤入り個包装をご希望の場合は受講料 10,300 円 (税込) になります。お申込み時にご記入ください(25℃以下で 2 週間日持ちします)。

★「シフォンサンド」仕上げをご希望の場合はそれぞれ 6 等分にカットして計 12 カットになり、受講料 11,000 円になります。お申込み時にご記入ください。(冷蔵で約 3 日間日持ちします)。

(9) パベ・ドゥ・ショコラ・アールグレイ (プレゼント用箱&ラッピングつき) 9,800 円 (税込)

「生チョコ」の呼び名で親しまれているチョコレートをアールグレイ風味で作ります。手軽に作れるので、バレンタインにどうぞ。(12 個入りのものが 4 箱)

(10) バイクドスフレチーズケーキ、レアチーズケーキ 10,000 円(税込)

クリームチーズを使用し、おなじみのチーズケーキを 2 種類作ります。NY チーズケーキのレシピつき。(直径 12cm の丸型ケーキそれぞれ 1 台ずつ)

(11) ルレ・ヤウルト・フリユイ (ヨーグルトフルーツロールケーキ) 10,500 円 (税込)

柔らかいジェノワーズスポンジでヨーグルトクリームと季節のフルーツを巻き、表面にもフルーツを飾った華やかなロールケーキ。(長さ約 20cm×直径約 10cm のロールケーキ 1 台)

参考例：11～5 月頃 (苺、キウイ、オレンジ系)、5 月中旬頃～7 月頃 (メロン、ブルーベリー)、6～8 月 (すいか、キウイ、オレンジ) 9～10 月頃 (ぶどう、キウイ、りんご) フルーツは自然のものであるため、季節や入手状況によって指定できませんので、予めご了承ください。季節ごとに何のフルーツを使うかは事前にお問い合わせ頂いても大丈夫です。