

お菓子作り講座 モンブラン



秋の代表食材である『栗』を使って美味しい
モンブランを作りましょう！

アーモンドパウダーで香ばしく、紅茶葉を入れて香
り豊かに焼き上げたタルト生地、栗の甘みを生かし
たマロンクリーム！本格モンブランをご自宅でも作
れるよう、分かりやすくお教えします。

◆日時： **10** 月 **15** 日（土）

14：00～16：00頃（時間が前後する場合がございます。余裕を持ってご参加ください。）

◆会場：レストラン「アルトマーレ」（がやがや館 3F）

◆講師：川上 遼一（株式会社オーエンス 調理師）

◆参加費：1,200円（3階受付にて事前払い）

◆持ち物：マスク、エプロン、筆記用具

◆定員：6組（もしくは6名）

◆対象：小学生以上の親子もしくは中学生以上の方

※キャンセルは12日までにお願ひします。それ以降は
キャンセル料がかかりますのでご了承ください。



※最低催行人数は4名です。※感染症対策をして実施いたします。ご協力をお願いいたします。