

2026年4月～9月 製菓クラススタート!

2026年4月～9月、東京會館パティシエによる製菓クラスが始まります。
半年間でショートケーキからモンブランまで本格的なケーキがプロから直接学べます。

メニュー

4月	◆フルーツロールケーキ (18cm1台)	◆ティラミス (150ccカップ3個)
5月	◆クッキーシュークリーム	◆ヨーグルトムース (3個)
6月	◆洋梨のタルト (15cm1台)	◆ライチとマスカットのベリーヌ (150ccカップ3個)
7月	◆マンゴーショートケーキ (15cm1台)	◆クレームダンジュ白桃コンポート (150ccカップ3個)
8月	◆レモンパウンド (8×17.5cm1台)	◆マンゴープリン (150ccカップ3個)
9月	◆ゴマとさつま芋の 和風コンベルサシオン (15cm1台)	◆和栗のモンブラン (3個)



※1回のレッスンで2メニュー作成。お持ち帰り頂きます。

日程

開講曜日	開講時間	定員	開 講 日 程					
第2 土曜日 (8月は第3土曜日)	10:30～	先着20名	4/11	5/9	6/13	7/11	8/15	9/12
	16:30～	先着20名						
第2 または 第3 火曜日	13:30～	先着20名	4/14	5/12	6/16	7/14	8/18	9/15
	19:00～	先着20名						

※1回、2時間半～3時間を予定しており、試食もございます。 ※講師の都合により代講になる場合もございます。
※日にち、曜日、時間は固定で**ご欠席をされても振替えができません**ので、ご注意ください。

料金 (税込)

回数	月1回(全6回12メニュー)	
通学期間	6ヶ月(4月～9月)	
コース料金	59,400円	※ご欠席された場合でも返金は致しかねますのでご了承ください。
入学金	13,200円	※現生徒様、卒業生は入学金はかかりません。

応募方法

2026年3月4日(水)10時よりお電話または店頭にてお申し込みいただけます。

※先着順になりますので、ご希望の方は下記の電話番号へお早めにお申し込みください。