

1F 調理室
13:00~15:30

10・11月パン



※写真はイメージです

テーブルロールパン

**手のひらサイズで朝食に
ピッタリのパンです。**

事前のご予約が必要です。参加費:700円

より多くの予約希望を叶えるため、お一人1回のみのご予約です。

この教室は2ヶ月毎に内容を変更していきます。

1F 調理室
13:00~15:30

4・5月パン教室



※写真はイメージです

ぶどうぱん

**ぶどうがたっぷり入った
やさしい甘さが特徴
満足感のあるパンです。**

事前のご予約が必要です。参加費:700円

より多くの予約希望を叶えるため、お一人1回のみのご予約です。

この教室は2ヶ月毎に内容を変更していきます。

1F 調理室
13:00~15:30

6・7月パン



※写真はイメージです

イタリアンパンドミ

ガーリックとベーコンの芳ばしい香りの調理パンです。バジルとオリーブ油を生地練り込みしっとり食べやすいです。

事前のご予約が必要です。参加費：700円

より多くの予約希望を叶えるため、お一人1回のみのご予約です。

この教室は2ヶ月毎に内容を変更していきます。

1F 調理室
13:00~15:30

8・9月パン



※写真はイメージです

ハムロールパン

**ハムを巻き込み切り目を入れると
かわいい模様のパンになります。
塩気のあるハムマヨの相性も抜群です！**

事前のご予約が必要です。参加費：700円

より多くの予約希望を叶えるため、お一人1回のみのご予約です。

この教室は2ヶ月毎に内容を変更していきます。

1F 調理室
13:00~15:30

10・11月パン



※写真はイメージです

ブルーベリーパン

ブルーベリージャム、ジュースを練りこんだブルーティーなパンです。

事前のご予約が必要です。参加費：700円

より多くの予約希望を叶えるため、お一人1回のみのご予約です。

この教室は2ヶ月毎に内容を変更していきます。

1F 調理室
13:00~15:30

12・1 月パン

※写真はイメージです

事前のご予約が必要です。参加費:700円
より多くの予約希望を叶えるため、お一人1回のみのご予約です。
この教室は2ヶ月毎に内容を変更していきます。

1F 調理室
13:00~15:30

2・3 月パン教室

※写真はイメージです

事前のご予約が必要です。参加費:700円

より多くの予約希望を叶えるため、お一人1回のみのご予約です。

この教室は2ヶ月毎に内容を変更していきます。