

二子玉川スタジオ | 2021年5月

※予告なくお休みさせていただく場合があります。お買い物や教室見学などの際はお電話でご確認ください。
 本部事務局TEL03-3407-0471 大阪事務局TEL06-6376-2601 月～金 9:30～17:30 土 9:30～17:00 日 9:30～14:00

	月	火	水	木	金	土	日	
	A	A	A	A	A	A	A	
	1日						2日	
午前						基本	20分	
午後						入門	作り チーズ	
夕方夜						20分		
	3日	4日	5日	6日	7日	8日	9日	
午前				入門男	基本男		入門	
午後				応用		洋中	体験	
夕方夜						チーズ	ごちそう	
	10日	11日	12日	13日	14日	15日	16日	
午前		たまご	基本	20分	入門	入門	エクレア	
午後		ごちそう	焼菓子	作り	体験	焼菓子	基本	
夕方夜		入門	ごちそう			入門		
	17日	18日	19日	20日	21日	22日	23日	
午前		パン	ちらし	入門	基本	ごちそう	ごちそう	
午後			たまご	体験	応用	上級	焼菓子	
夕方夜								
	24日	25日	26日	27日	28日	29日	30日	
午前		ずんだ	ごちそう	洋中				
午後		お買い物いただける時間 9:30-12:30	基本					
夕方夜			20分	入門				
	31日	6月1日①火※5月分	6月2日①水※5月分					
午前		焼菓子	洋中 チーズ					
午後			焼菓子					
夕方夜								

<p><凡例> 入門=お料理入門コース 基本=和食基本技術の会 応用=和食応用技術の会 上級=和食上級技術の会 洋中=洋食・中華おかずの基本</p> <p>※コース名の後ろに「男」がつくクラスは男性クラスとなります</p>	<p>20分=20分で2品おかず ごちそう=くり返し作りたいごちそう料理 チーズ=世界のチーズ料理 作り=うれしい作りおき料理 パン=手作りパンの会 焼菓子=やさしい焼菓子</p>	<p>ちらし=気軽に作るおとなの和食 たまご=極上のたまごサンドを作ろう エクレア=憧れのシュー生地をマスターシュークリーム&エクレア ずんだ=とっておきの手仕事ずんだあんを作ろう！</p> <p>体験=体験教室</p>	<p><料理教室の実習時間> 午前=10:00-12:15 午後=14:00-16:15 夜 =18:30-20:45 土曜夕方クラス=17:00-19:15 <20分で2品おかず実習時間> 午前=10:00-11:30 午後=14:00-15:30 夜=18:30-20:00 土曜夕方クラス=17:00-18:30 <体験教室> 午後=14:30-16:00</p>	<p><お買い物いただける時間> 【平日】 午前教室のみの日=9:30-16:00 午後教室のみの日=12:00-16:00 午前・午後に教室がある日 9:30～16:00 午後・夜に教室がある日 12:00～18:30 午前～夜まで教室がある日=9:30-18:30 【土・日】 午前・午後に教室がある日=9:30-16:00 【祝日】 午前に教室がある日 9:30～12:30 午前・午後に教室がある日=9:30-16:00</p>
--	---	---	--	---