

2024 年 lesson menu

基礎コース

- 1 月 ヴィエノワ2種 (絞りだしクッキー)
- 2 月 ブラウニー
- 3 月 ウィークエンド
- 4 月 ガトーフレーズ
- 5 月 ドロップスコーン
- 6 月 マドレーヌ
- 7 月 ムースオレンジュ
- 8 月 パインとココナッツのサブレ
- 9 月 ラングドシャ
- 10月 さつまいもの焼菓子
- 11月 アップルパイ (冷凍パイシート)
- 12月 クリスマスケーキ

応用コース

- 1 月 クッキーシュー
- 2 月 レーズンバターサンド
- 3 月 いちごのシャルロット
- 4 月 フレジェ
- 5 月 クッキー詰め合わせ
- 6 月 バナナロールケーキ
- 7 月 パインのクランブルケーキ
- 8 月 レアチーズケーキ
- 9 月 シャインマスカットのタルト
- 10月 モンブラン
- 11月 フォレノワール
- 12月 クリスマスケーキ

※仕入れ状況等により、メニューを変更する場合がございます※