

～パティシエのデザートをご家庭の味に～

“フリアンディーズパティシエ” クラス

講師名：今川 之則 先生(「ラ・フリアンディーズ」元オーナーシェフ)

赤坂プリンスホテル、ホテルリノンパレス(仏ベルサイユ)、東京アメリカンクラブでシェフとして腕を磨かれた後、オーナーシェフとして「ラ・フリアンディーズ」にて、お菓子の創作とデザート教室を長年主宰。

「あい・ぽーとのキッチン」で、今川先生をお招きして、あい・ぽーとオリジナルのデザート教室を開催します。皆様がお作りになったデザート(直径16cm) or 軽食は、ご家庭にお持ち帰り頂き、ご家族のみなさんで召し上がって頂けます。デザート作りを習って、ご家庭の味として末永くお楽しみ下さい。(当日中にお召し上がりください。)

◇ 日 程：2018年2月コース

- ① 3日(土) 13:00～15:00 生チョコ2種 (8名)
- ② 14日(水) 13:00～15:00 キャラメル・ダイヤモンド・ショコラ (8名)
- ③ 22日(木) 13:00～15:00 ムース オ フレーズ (苺のムース) (8名)

3回ご参加下さる方も、いらっしゃいます。ご参加の回数は、ご相談ください。

対 象：あい・ぽーと会員の保護者(お父さんのご参加も大歓迎!)

◇ 定 員：保育付き4名 保育なし 2or4名

◇ 参加費：保育付き：港区内 4,000円/1回・港区外 4,600円/1回
保育なし：港区内 3,000円/1回・港区外 3,200円/1回

*急なご事情によりご参加頂けなくなった場合は、代替りの会員さんへお譲り頂くことも可能です

*参加費の内訳は、下記の料金の通りになります

受講料：区内 3,000円・区外 3,200円 保育料：区内 1,000円・区外 1,400円

*キャンセル料 開催日1週間前までにキャンセルされる場合は、全額返金

6日前以降からのご返金は致しかねます。ご連絡下さい。

今川先生が作成した当日のデザートをお持ち帰りますので、あい・ぽーとへ取りにいらして下さい。

◇ 持ち物：エプロン、箱(ご購入希望の方は、あい・ぽーとで一箱100円でご購入頂けます。)

◇ 受 付：1/9(火)・10(水) 10:00～17:00* お電話・窓口にて受付
*抽選期間中に定員に達しなかった場合は、窓口・お電話にて先着順でお受け致します。

◇ 抽選結果発表：1/11(木)中に当選結果をホームページにてお知らせ致します。

【抽選結果一覧(<http://www.ai-port.jp/aiport/chusen/>)】

*お電話での連絡をご希望の方は、お申込み時にお伝えください。

◇ ご入金：1/18(木)までに窓口にてお支払いください。

※期限内にご入金頂けない場合はお電話にてその旨ご連絡ください。

※ご連絡なく入金がない場合は、他の方にお譲りさせていただきます。予めご了承下さい。

*当日お作りになったお料理は、あい・ぽーとにてお召し上がりいただけます。

ホームページでの
結果連絡になりました!