

～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、ホテルトリアノンパレス（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、ご家族のみなさんと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 4 月コース

- ① 7 日（土）13：00～15：00 フルーツのロールケーキ （8 名）
- ② 16 日（月）13：00～15：00 マドレーヌ、クッキー 1 種 （8 名）
- ③ 27 日（金）13：00～15：00 いちごのタルト （8 名）

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！）

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。

◇ 定 員：保育付き 4 名 保育なし 4or8 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。）

◇ 抽選受付：2018 年 2/26（月）・27（火）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：2/28（水）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：3/7（水）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きます。

講座受講者向けの保育について

* 15 分前には受付にお寄り下さい。

* 短時間の保育のため、原則としてお食事やおやつ、ミルクはお預かりできません。お食事・授乳は済ませてからお預けください。（水分のお預かりが必要な場合は、お白湯・お茶のみとさせていただきます。）

* 保育のキャンセル料の発生時期・割合につきましては、「あおば」に准じます。詳しくは「あおば」利用案内をご覧ください。