

～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、ホテルリアンパレス(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：2019年1月コース

- ① 19日(土) 13:00～15:00 マカドゥ クリーム70マージュ (7名)  
(クリームを使ったレモン風味のクリームをパドしたマカドゥです♪)
- ② 31日(木) 13:00～15:00 マルキュージュ ドオランジュ (7名)  
(オレンジ風味のチョコレート焼き菓子です♪)

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5名 保育なし2名(講座開講最少人数は5名とさせていただきます)
- ◇ 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差し上げますので、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12/11(火)・12(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：12/13(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：12/20(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。

## 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。

【お問合せ】子育てひろば「あい・ぽーと」住所：港区南青山 2-25-1 電話：5786-3250