

【メニュー】

◆スパイス風味の米粉パウンドケーキ

◆ほうじ茶プリン



4種類のスパイスを入れた風味の良いパウンドケーキを作ります。生地には米粉を使い、くるみとレーズンを入れて焼き上げます。パウンド型 1人1台持ち帰れます。ほうじ茶プリンはテーブルごとに一緒に作って試食していただきます。

秋の気配を感じながら、温かいミルクティーとよく合う大人のスイーツと一緒に作りませんか？

日 時：9月9日（月）10:00～13:00

定 員：6人（申し込み多数の場合は抽選となります）

対 象：18才以上の方

参加費：1500円

持ち物：エプロン、三角巾、手拭きタオル、筆記用具、持ち帰り袋、マスク

申込期間：8月22日（木）【10:00～21:00】～8月23日（金）【9:00～21:00】（電話にて 取手ウェルネスプラザ ☎0297-71-2122）

抽選後、8月25日（日）10:00より当選者のみ電話でご連絡いたします。（キャンセルが発生した場合には再抽選の上、ご連絡いたします）

料理教室にご参加いただく方へのお願い

- ・料理教室では引き続きマスク等の着用をお願いいたします。
- ・体調の優れないお客様はご来場をお控えください。
- ・遅刻された場合、教室の進行に支障がでる恐れがあるため、参加をお断りする場合がございます。ご来場のお客様にはご理解とご協力をお願い申し上げます。