

2016
June

6月

TOMIZ

Cooking Studio

玉川
高島屋
SC

月	火	水	木	金	土	日	
 季節のレシピ カルデイナールシュニッテン		1 専属パティシエ実演 初級 ① 13:00~ ② 15:30~ コーヒークリーマー なめらかなコーヒークリーマーを、コーヒーリキュールをほんのりきかせたコーヒーゼリーで挟んだ、大人の夏のデザート。	2 お休みです	3 専属パティシエ実演 初級 ① 13:00~ ② 15:30~ バニラのムースラズベリーソースかけ 真っ白でなめらかなバニラムースに紅色の爽やかなラズベリーソースをかけました。	4 専属パティシエ実演 中級 14:00~ ブッターケーケン バターをたっぷり練り込んだパン生地にアーモンドクリームを塗り、スライスアーモンドをたっぷりのせて焼き上げた、ドイツの菓子パン。	5 専属パティシエ実演 中級 14:00~ カルデュナール シュニッテン 白と黄色のストライプに焼き上げた生地に、ほろ苦いコーヒークリームをはさんだヴィーンを代表するお菓子です。	
6 お休みです	7 お休みです	8 専属パティシエ実演 初級 ① 13:00~ ② 15:30~ 金胡麻のブランマンジ 香ばしいごまの風味がしっかりと感じられる和風ブランマンジです。お茶のお供にも。	9 お休みです	10 スペシャル実演 ① 13:00~ ② 15:30~ グレープフルーツのレアチーズケーキ さっぱりなめらかなレアチーズケーキ。トップに並べたグレープフルーツがなんとも涼しげで、初夏にぴったりのスイーツです。 P Bell Lurette (ベリュレット) Sayoko 先生	11 お休みです	12 専属パティシエ実演 中級 14:00~ ブッターケーケン バターをたっぷり練り込んだパン生地にアーモンドクリームを塗り、スライスアーモンドをたっぷりのせて焼き上げた、ドイツの菓子パン。	
13 お休みです	14 お休みです	15 専属パティシエ実演 初級 ① 13:00~ ② 15:30~ バニラのムースラズベリーソースかけ 真っ白でなめらかなバニラムースに紅色の爽やかなラズベリーソースをかけました。	16 お休みです	17 メーカー実演 初級 ① 13:00~ ② 15:30~ 【全珈琲】夏の美味しいアイスコーヒーのいれ方とアレンジコーヒー 3種類のコーヒー豆を使い美味しいアイスコーヒーのいれ方、豆の飲み比べと簡単なアレンジをご紹介。 P happy sweets studio 飯盛有希乃先生	18 スペシャル実演 ① 13:00~ ② 15:30~ アーモンドミルクとグレープフルーツのブランマンジ 今話題のスーパーフード「アーモンドミルク」を使った、初夏にピッタリの爽やかなアンチエイジングスイーツ。 P happy sweets studio 飯盛有希乃先生	19 専属パティシエ実演 中級 14:00~ カルデュナール シュニッテン 白と黄色のストライプに焼き上げた生地に、ほろ苦いコーヒークリームをはさんだヴィーンを代表するお菓子です。	
20 お休みです	21 お休みです	22 スペシャル実演 ① 13:00~ ② 15:30~ イカとアスパラのXO醤炒め するめを水で戻して調理し、XO醤で味付け。おかげでおつまみにオススメです。 P フードコーディネーター 野本やすゆき先生	23 お休みです	24 メーカー実演 初級 ① 13:00~ ② 15:30~ 【新田ゼラチン】ゼラチンで作る氷菓溶けにくい夏みかんのグラニテ はちみつでマリネした夏ミカンをゼラチン入りの果汁とあわせて凍らせたシャリシャリとした食感さわやかなデザートです。 P 自宅パン教室~Petit bonheur (チボヌール)~sachi先生	25 スペシャル実演 ① 13:00~ ② 15:30~ 全粒粉のキッシュパン 全粒粉入りで風味豊かな歯切れの良いキッシュパンです。 P salon de farine 三谷良子先生	26 スペシャル実演 ① 13:00~ ② 15:30~ タルトフランベ 爽やかなサワークリームと玉ねぎ、ベーコンをパン生地にトッピング。スープやサラダを合わせて、週末のランチにおすすめです。 P salon de farine 三谷良子先生	
27 お休みです	28 スペシャル実演 11:00~ ココナッツとマンゴーとチーズのパン 香ばしいココナッツに甘いドライマンゴーと、ねっとりとしたクリームチーズがなんともおいしい、ちいさなパンです。 P パン教室「toiro」幸栄先生	29 専属パティシエ実演 初級 ① 13:00~ ② 15:30~ チーズケーキ フランス産のクリームチーズに、バター、生クリームを混ぜ込んだ濃厚なチーズケーキです。	30 お休みです	P	<p>マークの日はお席のご予約が可能です 店頭またはお電話にて承っております</p> <p>※1 ご予約は実演日の一週間前の午前10時より先着順です ※2 ご本人のみ1席のご予約とさせていただきます ※3 同一実演は、1公演のみ予約が可能です</p> <p>ご予約でない方もお立見で ご観覧いただけます♪</p> <p>お電話でのお申し込みはコチラ</p>	玉川高島屋SC店	03-5797-3063

P スペシャル実演 講師紹介

6/10 (金) グレープフルーツのレアチーズケーキ  Belle Lurette (ベリュレット) Sayoko 先生	6/18 (土) アーモンドミルクとグレープフルーツのブランマンジ  happy sweets studio 飯盛有希乃先生	6/22 (水) イカとアスパラのXO醤炒め  フードコーディネーター 野本やすゆき先生	6/25 (土) 全粒粉のキッシュパン  Petit bonheur Home Baking School sach先生	6/26 (日) タルトフランベ  salon de farine 三谷良子先生	6/28 (火) ココナッツとマンゴーとチーズのパン  パン教室「toiro」幸栄先生
--	--	---	---	---	--

※1日2回公演がある場合は①②と表記しています。※実演内容は予告なく変更になる場合がございます。

P マークのない実演のお席は、実演の1時間前からのご案内となります。
それより前のお席の取り置きはご遠慮いただいております。何卒ご理解のほどお願いいたします。