

2016
June
6月

TOMIZ
Cooking Studio

玉川
高島屋
SC

月	火	水	木	金	土	日
<div>♡おすすめ♡ 季節のレシピ♡</div> <div>カルデナルシュニッテン</div> <div></div>		<div>1 専属パティシエ実演</div> <div>初級 ① 13:00~ ② 15:30~</div> <div>コーヒーゼリー</div> <div>なめらかなコーヒークリームを、コーヒーリキュールをほんのりかかせたコーヒーゼリーで挟んだ、大人の夏のデザート。</div>	<div>2</div> <div>お休みです</div>	<div>3 専属パティシエ実演</div> <div>初級 ① 13:00~ ② 15:30~</div> <div>バニラのムース ラズベリーソースかけ</div> <div>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。</div>	<div>4 専属パティシエ実演</div> <div>中級 14:00~</div> <div>ブッタークーヘン</div> <div>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。</div>	<div>5 専属パティシエ実演</div> <div>中級 14:00~</div> <div>カルデナルシュニッテン</div> <div>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ウィーンを代表するお菓子です。</div>
<div>6</div> <div>お休みです</div>	<div>7</div> <div>お休みです</div>	<div>8 専属パティシエ実演</div> <div>初級 ① 13:00~ ② 15:30~</div> <div>金胡麻のブランマンジェ</div> <div>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ェです。お茶のお供にも。</div>	<div>9</div> <div>お休みです</div>	<div>10 スペシャル実演</div> <div>① 13:00~ ② 15:30~</div> <div>グレープフルーツの レアチーズケーキ</div> <div>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 (ペルリユレット) Sayoko 先生</div>	<div>11</div> <div>お休みです</div>	<div>12 専属パティシエ実演</div> <div>中級 14:00~</div> <div>ブッタークーヘン</div> <div>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。</div>
<div>13</div> <div>お休みです</div>	<div>14</div> <div>お休みです</div>	<div>15 専属パティシエ実演</div> <div>初級 ① 13:00~ ② 15:30~</div> <div>バニラのムース ラズベリーソースかけ</div> <div>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。</div>	<div>16</div> <div>お休みです</div>	<div>17 メーカー実演</div> <div>初級 ① 13:00~ ② 15:30~</div> <div>【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</div> <div>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します。</div>	<div>18 スペシャル実演</div> <div>① 13:00~ ② 15:30~</div> <div>アーモンドミルクとグレープ フルーツのブランマンジェ</div> <div>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</div>	<div>19 専属パティシエ実演</div> <div>中級 14:00~</div> <div>カルデナルシュニッテン</div> <div>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ウィーンを代表するお菓子です。</div>
<div>20</div> <div>お休みです</div>	<div>21</div> <div>お休みです</div>	<div>22 スペシャル実演</div> <div>① 13:00~ ② 15:30~</div> <div>イカとアスパラの XO醤炒め</div> <div>するめを水で戻して調理し、XO醤で味付け。おかずに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</div>	<div>23</div> <div>お休みです</div>	<div>24 メーカー実演</div> <div>初級 ① 13:00~ ② 15:30~</div> <div>【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</div> <div>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。</div>	<div>25 スペシャル実演</div> <div>① 13:00~ ② 15:30~</div> <div>全粒粉のキッシュパン</div> <div>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 自宅パン教室〜Petit bonheur (プチ ボヌール)〜sachi先生</div>	<div>26 スペシャル実演</div> <div>① 13:00~ ② 15:30~</div> <div>タルトフランベ</div> <div>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、週末のブランチにおすすめです。 P salon de farine 三谷良子先生</div>
<div>27</div> <div>お休みです</div>	<div>28 スペシャル実演</div> <div>11:00~ ココナッツとマンゴーと チーズのパン</div> <div>香ばしいココナッツに甘いドライマンゴーと、ねっとり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</div>	<div>29 専属パティシエ実演</div> <div>初級 ① 13:00~ ② 15:30~</div> <div>チーズケーキ</div> <div>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。</div>	<div>30</div> <div>お休みです</div>	<div>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</div> <div>※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</div> <div>ご予約でない方もお立見で ご観覧いただけます♪</div> <div>玉川高島屋SC店</div> <div>お電話でのお申し込みはコチラ ☎03-5797-3063</div>		

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	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ェ	6/22 (水)	イカとアスパラの XO醤炒め	6/25 (土)	全粒粉のキッシュパン	6/26 (日)	タルトフランベ	6/28 (火)	ココナッツとマンゴーと チーズのパン
											
Belle Lurette(ペルリユレット) Sayoko先生		happy sweets studio 飯盛有希乃先生		フードコーディネーター 野本やすゆき先生		Petit bonheur Home Baking School sachi先生		salon de farine 三谷良子先生		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。

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。