

2016
April
9月

TOMIZ
Cooking Studio

玉川
高島屋
S C

月	火	水	木	金	土	日
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 ※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 ご予約でない方もお立見で ご観覧いただけます♪ お電話でのお申し込みはコチラ 玉川高島屋SC店 ☎03-5797-3063			1 お休みです	2 メーカー実演 初級 ① 13:00～ ② 15:30～ 【全珈琲】 アレンジコーヒーと アレンジティー 美肌効果を高めるアレ ンジをご紹介します。	3 お休みです	4 専属パティシエ実演 中級 14:00～ エクレール フランス語で、「雷、稲 妻」という意味の細長い シュークリーム。少し固 めの生地になめらかな カスタードが良く合いま す。
5 お休みです	6 お休みです	7 専属パティシエ実演 中級 14:00～ エクレール フランス語で、「雷、稲 妻」という意味の細長い シュークリーム。少し固 めの生地になめらかな カスタードが良く合いま す。	8 お休みです	9 スペシャル実演 ① 13:00～ ② 15:30～ 爽やか♪ グレープフルーツタルト 計りのいらない簡単レシピで作る 本格タルト。プロのパティシエール が失敗しないコツをお教えします！ P happy sweets studio パティシエール有希乃先生	10 専属パティシエ実演 中級 14:00～ タルト・オ・ポワール アーモンドクリームと洋 梨を一緒に焼き込む、 秋に定番の焼き菓子で す。	11 スペシャル実演 ① 13:00～ ② 15:30～ トマトオリーブ トマト缶で作った生地、ハー ブミックスをプラス。まるごと 1個オリーブを包んだワイン が欲しくなるプチパンです。 P Salon de farine 三谷良子先生
12 お休みです	13 お休みです	14 専属パティシエ実演 中級 14:00～ タルト・オ・ポワール アーモンドクリームと洋 梨を一緒に焼き込む、 秋に定番の焼き菓子で す。	15 お休みです	16 専属パティシエ実演 中級 14:00～ かぼちゃのタルト ホコホコのかぼちゃを 丁寧に裏ごし、お酒と スパイスを加えてちよつ と大人なタルトです。	17 専属パティシエ実演 初級 14:00～ かぼちゃのプリン かぼちゃフレークで作 る生クリームが入った濃 厚かぼちゃプリンです。	18 スペシャル実演 ① 13:00～ ② 15:30～ オペラ コーヒークリームとガナッ シュを層にして仕上げる、代 表的なフランス菓子です。 P Bell Lurette (ベルリユレット) Sayoko 先生
19 お休みです	20 スペシャル実演 11:00～ コロコロチョコレートパン 全粒粉の入った生地、2 種類のチョコチップを混ぜ 込んでかわいいコロコロ したパンに仕上げました。 P パン教室「toiro」 幸栄先生	21 専属パティシエ実演 中級 14:00～ かぼちゃのタルト ホコホコのかぼちゃを 丁寧に裏ごし、お酒と スパイスを加えてちよつ と大人なタルトです。	22 お休みです	23 お休みです	24 スペシャル実演 ① 13:00～ ② 15:30～ 野沢菜のお焼きパン 米粉を使ったもちり生地でお焼き 風の総菜パンを作ります。フィリング をいろいろ変えればお好みのお焼 きパンを楽しんでいただけます。 P 自宅パン教室～Petit bonheur (プチボヌール)～sachi先生	25 専属パティシエ実演 中級 14:00～ モンブラン 高級マロンペーストと 栗の渋皮煮をまるごと 1粒使用した贅沢なモ ンブラン。
26 お休みです	27 お休みです	28 専属パティシエ実演 初級 14:00～ かぼちゃのプリン かぼちゃフレークで作 る生クリームが入った濃 厚かぼちゃプリンです。	29 お休みです	30 専属パティシエ実演 中級 14:00～ モンブラン 高級マロンペーストと 栗の渋皮煮をまるごと 1粒使用した贅沢なモ ンブラン。	♡おすすめ♡ ♡季節のレシピ♡ タルト・オ・ポワール 	

P

スペシャル実演 講師紹介

9/9(金)



爽やか♪
グレープフルーツタルト

9/11(日)



トマトオリーブ

9/18(日)



オペラ

9/20(火)



コロコロチョコレートパン

9/24(土)



野沢菜のお焼きパン

happy sweets studio 飯盛有希乃先生

salon de farine 三谷良子先生

Belle Lurette(ベルリユレット) Sayoko先生

パン教室「toiro」 幸栄先生

Petit bonheur Home Baking School sachi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。