2016 December 12月

TOMIZ Cooking Studio

玉川髙島屋SC

月	火	水	木	金	土	日
			1 お休みです	2 富澤スタッフ実演 中級 ①12:00~ ②15:00~ **クラシック・ブッシュ・ド・ノエル** コーヒー風味をつけたバタークリームを塗るクラシックなブッシュ・ド・ノエルを作ります。	3 富澤スタッフ実演 中級 ①14:00~ ②16:00~ **パネトーネ** ミラノ発祥のクリスマスパン。リキュール漬けのドライフルーツをたっぷり入れて仕上げます。	4 富澤スタッフ実演 中級 ①13:00~ ②15:30~ **黒豆の食べ比べ** 富澤商店取扱いの黒豆を一度に食べ比べできる機会は、そうはありません。お正月前にお気に入りを見つけて下さい。美味しい煮方も伝授いたします。
5 お休みです	6 スペシャル実演 11:00~ **クリスマスのお花パン** 丸いアルミ型に入れて焼いた、お花のようなパンです。パンの中に包まれているおいしいものはなんだろう？ パン教室「toiro」幸栄先生	7 お休みです	8 スペシャル実演 15:00~ **クリスマスリースケーキ** ナッペが苦手な方も簡単に見栄えがするケーキができちゃいますよ！（TV 撮影が入ります。） 料理研究家・ブロガー 勇気凛りん先生	9 富澤スタッフ実演 中級 ①12:00~ ②15:00~ **クリスマスのローストチキン** 丸鶏のおなかにフランス産の栗を詰めた、ローストチキンをご紹介。フランスのクリスマスではポピュラーなメニューです。	10 スペシャル実演 ①13:00~ ②15:00~ **シュトーレン** 漬け込みフルーツとスパイスで作る、風味豊かなドイツの発酵菓子。 Salon de farine 三谷良子先生	11 富澤スタッフ実演 初級 ①13:00~ ②15:30~ **簡単クリスマスのデコレーションケーキ** 冷凍スポンジを使って生クリームの塗り方や簡単なデコレーションを分かりやすくご紹介いたします。
12 お休みです	13 スペシャル実演 ①13:00~ ②15:30~ **チーズのリースパン** クリームチーズを練り込んだ生地にブラックペッパーの効いたエダムチーズクリームを巻き込み、リースの形に焼き上げました。 自宅パン教室～Petit bonheur（プチ ボヌール）～sachi 先生	14 スペシャル実演 ①13:00~ ②15:00~ **鶏の治部煮** 金沢の郷土料理。寒い日におすすめです。 フードコーディネーター 野本やすゆき先生	15 富澤スタッフ実演 初級 ①12:00~ ②15:00~ **ガレット・デ・ロワ** パイ生地とアーモンドクリームの組み合わせ。フェーブをしのばせて新年をお祝いするお菓子です。	16 お休みです	17 お休みです	18 お休みです
19 お休みです	20 お休みです	21 お休みです	22 お休みです	23 お休みです	24 お休みです	25 お休みです
26 お休みです	27 お休みです	28 お休みです	29 お休みです	30 お休みです	31 お休みです	

お席のご予約は承っておりません

お席のご案内は実演の1時間前からとなります。

※1　実演の一時間前から先着順でお席のご案内となります。
※2　ご本人のみ1席のご案内とさせていただきます。
※3　同一実演は、1公演のみご案内が可能です。

満席の場合はお立見でご観覧いただけます♪

お問い合わせはコチラ

玉川高島屋SC店
☎03-5797-3063

※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。

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。