

★どなたでも予約なし、無料でご覧いただけます！！★

月	火	水	木	金	土	日
TOMIZ					1 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ 基本のモンブラン	2 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ 栗あんぱん
3	4 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ 紫いもと鹿の子の浮島	5 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ 栗づくしプチフランス	6	7 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ りんごどくるみのクランブルケーキ	8 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ 本格マロンパウンド	9 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ マロンロールケーキ
10	11 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ 基本のモンブラン	12	13	14 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ さつまいもとりんごのパイ	15 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ 本格モンブラン・中級	16 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ 栗といちじくのベーグル
17	18 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ 木いちごのショコラモンブラン	19 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ 栗あんぱん	20	21 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ マロンロールケーキ	22 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ 紫いもと鹿の子の浮島	23 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ 基本のモンブラン
24	25 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ りんごどくるみのクランブルケーキ	26 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ 本格モンブラン・中級	27	28 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ かぼちゃの茶巾しぼり	29	30 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ 木いちごのショコラモンブラン

● 9月のおすすめメニュー ●

基本のモンブラン

9/1  
9/11  
9/23



・とろ〜り濃厚なマロンクリームを小さな山型にクルクルッと巻き上げた、まさにモンブランの「王道」スタイル。初めて作る方にもおすすめです。

栗あんぱん

9/2  
9/19



・しっとり生地に粒栗をたっぷり包んだ、栗好きにはたまらない極上あんぱん。トッピングをして、見た目も本物の栗らしく焼き上げます！

紫いもと鹿の子の浮島

9/4  
9/22



・あんこをたっぷり混ぜて蒸し上げた生地がふんわりと膨らんだ上生菓子「浮島」。秋らしい素材で季節感を味わいましょう！

栗づくしプチフランス

9/5



・渋皮栗を丸ごと1個入れ、生地はマロンパウダーを使ったマロンパン。噛むほどにおいしさが広がる、栗形のころんとかわいらしいプチパンです。

本格モンブラン・中級

9/15  
9/26



・ダックワーズ生地を土台にし、たっぷりクリームを絞り、パティスリーのように仕上げます。グレードアップしたモンブランを作りましょう！

木いちごのショコラモンブラン

9/18  
9/30



・ラズベリーの酸味と濃厚なショコラマロンクリームを組み合わせた贅沢なモンブラン。とっておきのアレンジレシピを楽しみませんか？