

2018
October
10月

TOMIZ

Cooking Studio

玉川
高島屋
SC

★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
1	2	3 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ とかち野酵母のミルクハース	4	5 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ かぼちゃのパリブレスト	6 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ ハロウィンアイシングクッキー	7 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ かぼちゃのねじりあんぱん
8 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ ジャック・オ・ランタンクッキー	9	10 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ 秋のねりきり(柿)	11	12 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ 具たっぷりキッシュ	13 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ パンプキンプリン	14 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ うさぎのじょうよ饅頭
15	16 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ かぼちゃのねじりあんぱん	17 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ かぼちゃの茶巾しばり	18	19 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ かぼちゃのスコーン	20 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ 栗づくしプチフランス	21 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ ハロウィンアイシングクッキー
22	23 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ うさぎのじょうよ饅頭	24 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ 具たっぷりキッシュ	25	26 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ パンプキンプリン	27 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ ジャック・オ・ランタンクッキー	28 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ かぼちゃのスコーン
29	30 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ あつあつグラタンちぎりパン	31 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ かぼちゃのパリブレスト				

● 10月のおすすめメニュー ●

かぼちゃのパリブレスト

10/5
10/31



・シュー生地をリング状に絞って焼き上げた「パリブレスト」。かぼちゃのやさしい甘さをプラスしたクリームと合わせて、秋らしい味いに仕上げます！

ハロウィンアイシングクッキー

10/6
10/21



※試食はございません。

・もうすぐハロウィン！飾ってかわいいアイシングクッキーを作って、ハロウィンを楽しみましょう！基本のアイシングクリームの作り方からご紹介いたします！

かぼちゃのねじりあんぱん

10/7
10/16



・あんこを贅沢に、たっぷり巻きこんだ、とっておきのかぼちゃパンです！見た目もかわいい、秋にぴったりしっとりしたあんぱんをお楽しみください。

ジャック・オ・ランタンクッキー

10/8
10/27



・クッキー生地を絞って、かわいかぼちゃの形に仕上げました。チョコペンで顔を描いたら、ジャック・オ・ランタンに！たくさん作って、ハロウィンのプレゼントにいかがですか？

うさぎのじょうよ饅頭

10/14
10/23



・ふんわりしっとりした口当たりが上品な和菓子をうさぎに見立てて作ります。蒸すとふくらむ性質の山芋を皮に使ったじょうよ饅頭は、ふんわりと柔らかな食感が特徴です。

かぼちゃのスコーン

10/19
10/28



・まるで本物のかぼちゃのような形と味わいのスコーン。ちょこんとのせたかぼちゃの種がかわいさを引き立たせます！お子様でも作りやすい、スコーンミックスを使ったお手軽レシピです！

お問い合わせはコチラ

玉川高島屋SC店・・・ ☎03-5797-3063