

6/13
金

Lesson1 『グランベリーベーグルと抹茶ベーグル』

- グランベリーベーグル+クリームチーズ/抹茶ベーグル+あんこ(作ったベーグルお持ち帰り)
- ベーグルとサラダのランチ付き

8/8
金

Lesson2 『Herb&Spiceを使ってタイ料理』 ※受講料確認

- ペーストから作るグリーンカレー/カイルークイ(揚げ卵のタマリンドソース)/ソムタム(パパイヤサラダ)
- たっぷり作ってみんなでランチ

10/10
金

Lesson3 『雑穀ブレッドとスモーブロ』

- 国産小麦粉と全粒粉に雑穀を練り込んだ健康的なブレッド(作った雑穀ブレッドお持ち帰り)
- 雑穀ブレッドに生ハムやチーズをのせた北欧風オープンサンド(スモーブロー)のランチ付

3/13
金

Lesson4 『ベーコンエピと手作りショートパスタ』

- ソフトフランスパン生地のベーコンエピ(作ったベーコンエピお持ち帰り)と手作りショートパスタ
- ショートパスタと春かぶのポターージュランチ付

特別編

2025年
7/20
日

ホリデーレッスン! ~平日だと受講できなかった方の為の特別レッスン~

『プレーンベーグルとハーブチーズ』

- 基本のベーグルとクリームチーズにハーブ類を混ぜ込んだハーブチーズ作り(作ったものお持ち帰り)
- ハーブチーズのベーグルサンドのランチ



※単発お申込みのみ、お好きな回をお申込みください

パンとハーブとスパイスと



花穂
Herb&Spice School 主宰
難波 真寿美先生

時間：各回 10:15~14:30

受講料：(6.10.3.7月) 税込 6,050円 / 定員：8名 ※(8月タイ料理のみ) 税込 6,600円 / 定員：12名

《お申込み方法》 ※キャンセルポリシー / 前日当日50%、連絡なし100%※

公式 LINE お申し込み

- ・公式LINEからのお申し込み(※LINE公式アカウントに登録して簡単にお申し込み)
- ・メールでの申し込み【culture@katayama-eight.com】
(※3日以内に返信いたしますが、万が一返信がない場合はお手数をおかけしますがご連絡ください)
- ・お電話でのお申し込みはできませんのでご了承ください



①お名前(ふりがな) ②住所(新潟市中央区など) ③日中連絡できる電話番号④希望の回

お問合せ先：新潟市東区卸新町3-16-31ナチュレ片山2階KATAYAMA EIGHT内(駐車場80台無料) 025-270-0088