

## 2018年パンチーズワインのコース年間予定表

祐成二葉オリジナルのパン教室。パンにあわせたワインとチーズ、それに合わせた料理をご紹介します。  
オリジナルラッピングのお楽しみお土産付きです

\* 第2木曜日昼クラス 11:30~13:30

\* 第2木曜日夜クラス 18:30~20:30

1月	肉まんとかスタードまん	ジューシーな肉まんとオリジナルのかスタードまん	+ワイン+チーズ+料理+お土産
2月	ダブルハートバゲット	チョコチャンクのたっぷり入ったハート形のバゲットにさらに上からチョコがけしたダブルチョコバゲット	+ワイン+チーズ+料理+お土産
3月	春野菜のナポリピッツァ	こだわりの粉で作るもちもちのナポリピザ。旬の野菜をたっぷり乗せてサラダ仕立てにします	+ワイン+チーズ+料理+お土産
4月	豆乳食パン	豆乳を入れて作る小さなミニ食パン	+ワイン+チーズ+料理+お土産
5月	4種のチーズ入りパン	フランスパンの生地にセレクトした4種のチーズを入れて作ります	+ワイン+チーズ+料理+お土産
6月	ヴィエノアサンドイッチ	ウィーン風パンといわれる細かいクープの入ったヴィエノアパン	+ワイン+チーズ+料理+お土産
7月	アップサイドダウンパン	パイナップルとココナッツミルクで作る香ばしいパンです	+ワイン+チーズ+料理+お土産
8月	カレーベーグル	スパイシーなベーグルにスープカレーを合わせます。	+ワイン+チーズ+料理+お土産
9月	薬膳ライ麦パン	松の実、クコの実、山芋などを入れて作る薬膳ライ麦パン	+ワイン+チーズ+料理+お土産
10月	さばサンド	トルコの伝統的なさばサンドにオリジナルのソースを添えます	+ワイン+チーズ+料理+お土産
11月	中華ねじり揚げドーナツ	点心をイメージしたねぎとハムを巻いて揚げたねじりパンです	+ワイン+チーズ+料理+お土産
12月	セパレートキッシュ	シンプルキッシュの中央にほうれん草入りフィリングをのせ、2層にして作るクリスマスのキッシュです	+ワイン+チーズ+料理+お土産

※材料の入荷状況により予定が変更になることもあります。ご了承ください。