

# 「セラヴィ」パティシエのデザート教室

## 5月のデザート教室は



※写真はイメージです。

## 柚子と苺の和風モンブラン

季節のデザートをみなさまで楽しく作りませんか？

パティシエが丁寧に楽しくお教えいたします。

「セラヴィ」特製デザートプレートとドリンクで、楽しいティータイムもあります

■日時 第177回 **2024年5月19日(日)**

**1部 10:00~12:00**

**2部 14:00~16:00**

※約2時間、各部定員約14名様

※初心者、お1人様でのご参加也大歓迎です

■内容 実習形式でのデザート作り

デザートプレート&ドリンク

お土産(実習で作ったデザート)

■料金 5,500円(税込)

※優カード会員様は 5,000円(税込)

■次回 6月23日(日)です。7月と12月の教室はお休みです。

■講師 福山ニューキャッスルホテル 製菓料理長 東根 克也

※実習がございますので、エプロンをご持参ください。

■ご予約・お問合せ 084-922-2140(予約課)

ベッセル  
福山ニューキャッスルホテル