

TiDANEFA 1 day レッスン ヴァレンタインスイーツレッスンのご案内

クリスマスが終われば、気持ちはもうヴァレンタインデーに♪ チョコレートが美味しい季節でもありますので、ご自分用にもぜひ作って頂きたいな、と思うチョコレートスイーツのレッスンをデモンストレーション形式でご紹介します。

材料はほとんどがオーガニック。もちろん、卵、乳製品、白砂糖不使用、ナチュラルなスイーツです。植物性の材料のみで作っていると感じさせない、どんな方にも大好評な2品です。

1 day レッスンは、ご入会することなく、どなたでもご参加いただけます。

【日時】 2016年 1月29日(金) 13:00~17:00
1月30日(土) 13:00~17:00

【メニュー】 1. ガトー・ショコラ・オ・ノワ
メディアでも取り上げて頂いたことのある、お勧めのケーキです。
ちょっと手が込んでいますが、ヴァレンタインデーは挑戦するチャンスです♪
2. チョコレートのサラミ仕立て
北イタリアの伝統菓子の1つです。
お酒にも合いますので、スイーツが苦手な男性にも好評です。

【会場】 講師自宅（東京都町田市、田園都市線つくし野駅より徒歩）
※詳細はご受講確定後にお知らせいたします

【定員】 6名

【受講料】 12,000円(税込) 入会金不要
※マクロビオティックスイーツコースをご受講中の方は、5%引きです（11,400円）

【講座形式】 デモンストレーション&試食
☆お土産：チョコレートのサラミ仕立て 1本

【持ち物】 エプロン、お手拭タオル、筆記用具

【お申し込み方法】

TiDANEFA ホームページの上部右寄りの封筒マーク、または下部メニューの **Contact** より、すべての項目にご記入の上、メッセージ欄に

・「1 day レッスン ヴァレンタインスイーツレッスン受講希望」

・ ご希望日(1/29 or 1/30)

を明記し、お申し込みください。



24 時間以内に折り返し詳細についてご連絡を差し上げます。

お申し込みは先着順で受け付けております。残席状況は近日中にアップいたします。その後残席数に変更があった段階で更新いたしますが、更新とお申し込みのタイミングによっては、ご希望日に添えない場合もございます。あらかじめご了承ください。

また、24 時間以内に確認のご連絡が届かない場合は、恐れ入りますがお電話にてお問い合わせください。なんらかの理由により、こちらにお申し込みメールが届いていない、またはこちらからのご連絡メールが振り分けられ受信されていないことが考えられます。(Tel : 080-4002-2440)

お申込み前のご質問も、同様に **Contact** からお願いいたします。

【その他】

お使いのメールソフトやセキュリティソフトなどの設定などにより、こちらからのご連絡メールが受信されないケースが頻発しております。お申込み、またはお問合せの前に、tidanefa.com が受信可能なドメインかどうかご確認をお願いいたします。

その他のご注意事項として、Extra Class のページ下部の **その他ご注意点** をご覧ください。
キャンセル等のお約束もこちらにございますので、必ずお読みください。

ご不明な点などございましたら、ご遠慮なくお問い合わせください。

TiDANEFA info@tidanefa.com

以上

