

## マクロビオティックスイーツコース ベーシックプログラムのご紹介

### 【第1回目】 ヴァニラ風味の厚焼きクッキー



### ブランマンジェ 季節のフルーツソース



4月生クラスは  
苺のソース

### チュイル・オ・ザマンド



10月生クラスは  
葡萄のソース

### 【第2回目】 スコーン2種



- ・カントリースコーン  
&クロテッドクリーム、ジャム
- ・トマトとバジルのスコーン  
&オリーブペースト

### ムース・オ・ショコラ、グリオッティーヌ風味



【第3回目】 マフィン2種



・キャラメルナッツマフィン



・パッションフルーツのマフィン



季節のフルーツたっぷりの  
ハーブ&白ワインゼリー

【第4回目】 レモンと生姜のウィークエンド



ヴァニラアイスクリーム  
&マンゴのシャーベット



10月生クラスは  
莓のシャーベット



【第5回目】 マドレーヌ



フィナンシェ



クレーム・ブリュレ

