

## 日本酒、酒粕のお菓子（塩味サブレ・サレもあります） by 長谷部稚菜

生地作りはフードプロセッサーを使用します。ご了承くださいませ。

★お二人で受講される場合も 1 名様分のレッスン料金は下記記載の料金になります。

(1) プティ・サブレ・サレ酒粕胡麻、酒粕チョコソフトクッキー、ラッピング付き 8,800 円

### 2017 年新メニュー

お酒にもお茶にもあう塩味の一口サイズの酒粕塩味クラッカーのサブレ・サレ、ソフトな食感とサクッとした食感のチョコがけ酒粕クッキー。双方とも日持ちがしますので、持ち運びやプレゼントにもぴったりです。（チョコレートの関係で 12 月から 5 月までの限定メニューになります）

(2) 日本酒チャンベッラ、日本酒サブレ、日本酒&フルーツジュレ

A. チャンベッラ、日本酒サブレ 10,000 円

B. チャンベッラ、日本酒サブレ、日本酒カクテルジュレ 12,000 円

イタリアの地方菓子をアレンジした日本酒入りの焼き菓子チャンベッラ（φ18 cmのエンゼル型 1 台分）、山椒とマルドンの塩の日本酒サブレ（約 30 個）、日本酒とフルーツのカクテル・ジュレ（φ7 cmのデザートカップ 4 個分）

A か B かお選びになってお申し込みの際にご連絡くださいませ。