

四季折々★味色々★マカロン・パリジャン by 長谷部稚菜

★レッスン料金は 1 名様分（または親子 2 名様分）になります。

★2 種類受講のレッスン所要時間は 2 時間 45 分ぐらいになります。

★3 種類受講のレッスン所要時間は 3 時間半前後になります。

★4 種類受講のレッスン所要時間は 4 時間前後になります。

注) マカロンを乾燥させる時間が湿度で時間が異なり、レッスン時間が延びる場合もありますので、あらかじめご了承ください。

(1) フレンチ・メレンゲで作る♪基本のマカロン・パリジャン(ラッピング箱付き) 9,000 円(税込)

日本でもおなじみの、表面がすべすべしたマカロン（卵は卵白だけを使用）。

比較的家庭で作りやすい基本の味を実習します。フレンチ・メレンゲベースのマカロン生地を実習します。絞り袋を使いこなせる方はとりわけスムーズに実習して頂けます。

バニラ、塩キャラメル、レモン、ショコラ、イチゴ、フランボワーズ、カフェ、抹茶のうち好きな 2 種類をお選びになって、ご予約の際にお申し出ください。★3 種類ご希望は 13,000 円(税込)、4 種類ご希望は 15,500 円(税込)、5 種類ご希望は 17,000 円(税込)で承り中（同じ種類を 2 倍量で受講した場合のレッスン料金は 2 種類分の受講料になります）

(2) フレンチ・メレンゲで作る♪春のマーブル・マカロン・パリジャン2種類(ラッピング箱付き) 9,500 円(税込)

(1) 番の基本のマカロンより、生地もクリームもひと手間かかる凝った仕上がりです。マーブル模様のフレンチメレンゲ系マカロン生地でチョコレートベースのクリームをサンドします。

フレッシュ国産オレンジ（清美オレンジ、ネーブル他の国産のオレンジ系柑橘類使用）、桜、ヨモギ大納言の中から 2～3 種類とフレーバーをお選びになって、ご予約の際にご記入ください。

★3 種類ご希望は 13,500 円(税込)で承っております。

(3) フレンチ・メレンゲで作る♪夏のマーブル・マカロン・パリジャン 2 種類(ラッピング箱付き) 9,500 円(税込)

(1) 番の基本のマカロンより、生地もクリームもひと手間かかる凝った仕上がりです。マーブル模様のフレンチメレンゲ系マカロン生地でチョコレートベースのクリームをサンドします。

パイナップル（通年生パイナップル使用）、アプリコット（6 月下旬～7 月頃は生アンス使用、または不安定な入手のため、講師があらかじめ冷凍して置いた旬のアンス）、ラベンダー、ビターチョコ&ミントの中から種類をお選びになって、ご予約の際にお申し出ください。

★3 種類ご希望は 13,500 円(税込)、4 種類ご希望は 16,000 円(税込)で承り中。

(4) フレンチ・メレンゲで作る♪フルーツ・マカロン・パリジャン 2 種類(ラッピング箱付き) 9,500 円(税込)

(1)番の基本のマカロンより、クリームがひと手間かかる凝った仕上がりです。フレンチメレンゲ系マカロン生地で一年中入手できるフレッシュフルーツ（ブルーベリーは冷凍）を使用したチョコレートベースのクリームをサンドします。

チョコバナナ、グリーンキウイ、ブルーベリー（ホールの冷凍）、アップルレモンの中から 2~4 種類とフレーバーをお選びになって、ご予約の際にご記入ください。

★3 種類ご希望は 13,500 円(税込)で、4 種類ご希望は 16,000 円(税込)で承っております。

(5)フレンチ・メレンゲで作る♪★12~3 月限定★冬マカロン・パリジャン2種類(ラッピング箱付き) 9,500 円(税込)

(1)番の基本のマカロンより、クリームと生地がひと手間かかる仕上がりです。冬におススメの体温まる大人味のマカロンです。お酒が苦手な方は「酒粕」味をお勧めしません。フレンチメレンゲ系マカロン生地でチョコレートベースのクリームをサンドします。

国産ジンジャー、酒粕、柚子味噌（講師特製：在庫がなくなり次第終了）の中から 2~3 種類とフレーバーをお選びになって、ご予約の際にご記入ください。

★3 種類ご希望は 13,500 円(税込)で承っております。