

# 大人のスイーツ作り

## リンゴのランヴェルセ

季節のリンゴとキャラメルソースを使ったフランスのスイーツ、ランヴェルセの作り方を習います。

**日時**：11月10日(水)  
9時45分～12時45分

**対象**：18歳以上

**定員**：9名(先着)

**場所**：料理室(3階)

**講師**：江口 君枝先生

(キッチンサロンEGUCHI主宰)

**参加費**：2,200円\*

\*材料費と持ち帰り用の箱代が含まれます

**持ち物**：筆記用具・エフロン・マスク

三角巾またはバンダナ・布巾2枚



**お申込み受付**

**10月20日(水) 10時より来館または電話**  
**城郷小机地区センター 045-472-1331**

◎活動記録として自主事業の様子を写真に撮らせていただきます

◎講座開催日の1週間以内のキャンセルは準備の都合上、返金できません。ご了承ください

◎お申し込みの際にお預かりした個人情報は講座の開催以外の目的には利用いたしません