



1月24日(月)

10:30~12:00

定員:8人

※お子様連れ可

受講料:3,500円

## パティシエの Sweets Lesson



講師:ナチュラルレストラン かたやま  
パティシエ 栗原 めぐみ 先生

ナチュレ片山2階のレストラン「ナチュラルレストランかたやま」のパティシエのスイーツ教室を始めます。  
お家でも作りやすいスイーツを、プロから習うチャンス！  
もちろん、材料もこだわりのもの。  
毎回スイーツは作ってお持ち帰り。  
そして、カフェタイムにはパティシエ特製のスイーツ(お楽しみ!)を召し上がっていただきます。

第1回は「ヴィーガンスイーツ」  
動物性食品を使わないスイーツです。

- ◎豆乳抹茶プリン…卵やゼラチンは使わないプリンです  
1人 4個      トッピングには砂糖不使用の「発酵あんこ」と「豆乳クリーム」を。
- ◎ヴィーガンスコーン…バター、卵不使用のサクサクの「シナモンりんごスコーン」  
1人 5個

…申し込み方法 「LINE公式アカウント」に登録してお申し込みができるようになりました…

- ・LINEからのお申込み
- ・ナチュレ片山2階KATAYAMA EIGHTオフィスに直接お申し込み
- ・メールでのお申込み [culture@katayama-eight.com](mailto:culture@katayama-eight.com)
- ・HPからのお申込み <https://keight.jp/culture.html>



LINE  
公式アカウント

LINEからの申し込み



メールでの申し込み



HPからの申し込み

件名「1月スイーツレッスン」

①氏名 ②住所(新潟市中央区など) ③日中連絡できる電話番号

申し込みメールには3日以内に返信いたします。

返信がない場合はお手数をおかけしますが、担当までご連絡ください

- ・問い合わせ先 ※電話での申し込みはできませんので、ご了承ください  
070-3351-7393 (カルチャー担当) / 025-270-0088 (カタヤマエイト)