☆クリスマスセットメニュー☆
ローストチキンとクリスマスツリーパン★★★

レッスン料＝材料費込み　7800円～（入荷した丸鶏のサイズにより変動します）

※レッスンで作るのはローストチキンと
クリスマスツリーパンのみとなります

※パンはクリスマスリースパンに変更可能です
（クリスマスメニューをご参照ください）

・ローストチキン（乳）
大きな丸鶏の中にソテーした根菜をたっぷり詰め、ガーリックバターを塗りながら皮をパリッと香ばしく焼き上げます。肉汁にしょう油とレモンを足して作るレモンソースをかけていただきます。レッスンではチキンの分解方法もご説明します。

・クリスマスリースパン（卵・乳）★★★
生地の間にピザソースとベーコンを挟み、マヨネーズとオリーブやミニトマトをトッピングして焼くふわふわ生地のパンです。オリーブが苦手な場合は枝豆と粒コーンに変更可能です。

※クリスマスセットメニュー受講の注意

・**材料の注文を1週間前にいたします。材料発注後のキャンセルはできませんのでご注意ください。**

・万が一当日お越しになれない場合は、レッスン予定日から2日以内にレシピと材料を取りにいらしていただき、レシピを見ながらお家で作っていただくようになりますのでご了承ください。その際にレッスン料全額をお支払いください。

・体調不良等のキャンセルで材料を取りにいらっしゃれない場合には、レシピのみ郵送いたします。Paypalまたは銀行振込にてレッスン料をお支払いいただきます。（材料費分減額いたします）

・ローストチキンのお持ち帰り用に5Lのタッパーをご用意します。高さのある5L以上のサイズのタッパーをお持ちの 方はご予約時にお申し出ください。タッパー分減額いたします。

・お持ち帰り用に大きめの底マチのしっかりしたケーキ用の紙袋やエコバッグなどをご持参ください。

el erizo