

☆ローストビーフセットメニュー☆

ローストビーフと全粒粉100%の田舎パン ★★★

レッスン料=材料費込み 7800円～（牛肉のサイズ・金額により変動することがあります）



※レッスンではローストポークもご説明します

・ローストビーフ

こんがり焼き色を付けてから、赤ワインや醤油・蜂蜜ベースの特製ソースに漬けて低温調理法でじっくり加熱してしっとり柔らかく仕上げます。特殊な道具がなくてもできる方法をお伝えします。

・全粒粉100%の田舎パン★★

微細に挽いた全粒粉を使い、全粒粉100%の素朴なパンを焼きます。滋味深い味わいの栄養価にも期待できる素朴なパンです。スライスしてローストビーフサンドにしても相性の良いパンです。



※ローストビーフセットメニュー受講の注意

- ・材料の購入を前日にいたします。材料購入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、レッスン予定翌日まで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）
- ・お子様向けに全粒粉の配合の少ないパンに変更も可能ですのでご予約時にお申し出ください。