

## ☆バーニャカウダセットメニュー☆

### バーニャカウダとヨーグルトブレッド ★

レッスン料=材料費込み 6600円～ (バーニャカウダは4～5人分)



※パンの種類はメニュー表の中からほかのものに変更OKです (メニューによって材料費が変わります)



- **バーニャカウダ★ 単品の場合 +1500**  
イタリア・ピエモンテ地方を代表する冬の料理です。  
バーニャソース、カウダ=熱いの意味。  
おもてなしにも普段のお食事にも作れるようになると一年を通して重宝するバーニャカウダソース。  
生野菜につけて食べますが、温野菜もおすすめて。レッスンでは季節の野菜で美味しい温野菜の作り方もご説明します。
- **ヨーグルトブレッド★★ 単品の場合 +100**  
ヨーグルトでこねるパンです。ほんのり酸味が残りさわやかな味わいです。  
成形も楽しく、食べやすいパンなので、普段のお食事パンにもぴったりです。

#### ※バーニャカウダセットメニュー受講の注意

- お持ち帰り用に空き瓶と大きめのタッパーをお持ちください。
- 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PayPay・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)
- パンの種類は違うものに変更も可能ですのでご予約時にお申し出ください。