



WHOLE SQUARE ACADEMY EVENT

ホールスクエア・アカデミー熊本 7月のイベントカレンダー

洋菓子 ● パン ● 外食 ● 和菓子 ● その他

2019.5.03 更新

mon [月]	tue [火]	wed [水]	thu [木]	fri [金]	sat [土]	sun [日]
1 定休日	2	3	4	5	6	7
8 定休日	9	10 11:00 ~ 13:30 料理セミナー 九州新発見 「野菜」	11	12	13	14
15 定休日	16	17	18 18:30 ~ 21:00 フランス菓子レッスン パリプレスト (夜の部)	19 13:00 ~ 16:00 フランス菓子レッスン パリプレスト (昼の部)	20	21
22 定休日	23	24	25	26	27 13:00 ~ 16:00 味覚で覚える プロの洋菓子テクニック 夏のベリーケーキ	28 13:00 ~ 16:00 味覚で覚える プロの洋菓子テクニック 夏のベリーケーキ
29 定休日	30					

▼ イベント内容 ▼

10日 料理セミナー クッキング&ランチ 「クラシカルを学ぶ」第4回

7月テーマ：現在調整中

旬の食材をテーマに、プロが教える家庭で作れる料理をご紹介します。デモンストレーションの後はランチとしてお召し上がり頂けます。

講師 / ANA クラウンプラザホテル熊本ニュースカイ
サンシエロ 調理長 臼杵 哲也 氏

時間 / 11:00 ~ 13:30

場所 / ホールスクエア・アカデミー2F

定員 / 12名 会費 / ¥5,000

17日 フランス菓子レッスン (夜の部) パリプレスト

ツールドフランス (7月にあるフランスの自転車レース) をイメージして作られたシューのお菓子を作ります。

講師 / Unite (大阪 帝塚山) 山田 真優美 氏

時間 / 18:30 ~ 21:00

場所 / ホールスクエア・アカデミー2F

定員 / 8名 会費 / ¥5,000

18日 フランス菓子レッスン (昼の部) パリプレスト

ツールドフランス (7月にあるフランスの自転車レース) をイメージして作られたシューのお菓子を作ります。

講師 / Unite (大阪 帝塚山) 山田 真優美 氏

時間 / 13:00 ~ 16:00

場所 / ホールスクエア・アカデミー2F

定員 / 8名 会費 / ¥5,000

27日 味覚で覚えるプロの洋菓子テクニック あの人気商品使用!夏のベリーケーキ

プロのコツを覚え、家庭で再現できる技術がつく、洋菓子レッスン!今年話題となった人気のチョコレートを使用して、夏に食べる冷たいベリーのケーキのレッスンを開催!先生のオリジナル配合を教えます!

講師 / あめ細工 菓子 アトリエ Passion 主宰 今村典子 氏

時間 / 13:00 ~ 16:00 場所 / ホールスクエア・アカデミー2F

定員 / 8名 会費 / 5,000-

28日 味覚で覚えるプロの洋菓子テクニック あの人気商品使用!夏のベリーケーキ

プロのコツを覚え、家庭で再現できる技術がつく、洋菓子レッスン!今年話題となった人気のチョコレートを使用して、夏に食べる冷たいベリーのケーキのレッスンを開催!先生のオリジナル配合を教えます!

講師 / あめ細工 菓子 アトリエ Passion 主宰 今村典子 氏

時間 / 13:00 ~ 16:00 場所 / ホールスクエア・アカデミー2F

定員 / 8名 会費 / 5,000-

現在作成中です。随時更新予定。

【お申込み・お問合せ】 (お問合せ時間 10:00-18:00)

ホームページから申込可能です。 <http://www.wholesquare.jp/>

TEL.096-353-3441 TEL.080-8373-0843 (アカデミー直通・日曜不在)

※定員になり次第締め切らせていただきます。※キャンセルは前日までにお電話でお願い致します。

ホームページ
QRコード



WHOLE SQUARE
ACADEMY