

概要ページ
2 / 2

gelato e dolce

「ジェラートで旅する！」

イタリアンジェラート&ドルチェレッスン



<レッスン内容>

各回2品のレシピと資料を配布します。

レッスンは、講義とデモンストレーション中心になります。

レッスン後は、

ジェラートとドルチェを何品か盛り合わせたプレートのご試食+コーヒー付。

更に、当日のメニューのお持ち帰りジェラート2カップと

ドルチェ3~4人前(または1ホール)付です。※所要時間3時間
(回により前後する場合がございますのでお時間に余裕を持ってご参加ください。)

<注>

当講座のレシピは、ご自宅で楽しむレシピであり、レシピの商用目的での使用や外部への提供などは一切禁止しています。別講座のご用意がございますのでご相談ください。

<受講料>

・早期特典! ・全回受講 ¥42,000 (税込)

※2026年6月末迄にお申し込みいただいた方対象となります。

・全回受講 ¥44,000 (税込) ・単発受講 ¥11,500 (税込)

・初回の方 入会金 ¥8,000 (税込)

<特典①新刊出版記念キャンペーン! >

- ・ 入会金30%オフ! (5,600 (税込) 致します。
(新刊「おうちで作るイタリアンジェラート&ソルベ」
(株)世界文化社をご購入いただいた初回の方対象)

<レッスンの欠席について>

レッスンを欠席された場合は、レシピ資料と当日のお持ち帰りジェラート、ドルチェのお渡しをいたします。お振替日でのご受講を希望の方には、別日開催いたします。(手数料 (3,000 (税込)))

手作りジェラートとイタリア菓子giglio (ジリオ)

2014年・東京・神楽坂開講

齋藤由里 Yuri Saitoh

