

カストールのイベントスケジュール

2015年9月～2016年2月分まで

1クラス編成は、原則6名とします。各クラス ①AM11:00 ②PM14:00 ③PM18:00 がスタートです。

9・10月

★「ダークケーキを作る会」 ¥9.500

ダークケーキを製作して1個お持ち帰り、お食事付き。追加の場合は1個¥4.000

9月19日(土) ②・③ 20日(日) ①・② 21日(月・祝) ①・②

10月1日(木) ①・②・③ 2日(金) ①・②・③ 3日(土) ①・②・③

23日(金) ①・②・③ 24日(土) ③のみ

11月

★「クリスマスに向けてシュトーレンを作る会」 ¥9.500

シュトーレンを製作して1個お持ち帰り、お食事付き。追加の場合は1個¥4.000

11月17日(火) ①・②・③ 18日(水) ①・②・③ 19日(木) ①・②・③ 20日(金) ①・②・③

21日(土) ③のみ 25日(水) ①・②・③ 26日(木) ①・②・③ 27日(金) ①・②・③

28日(土) ①・②・③

★「カストールお茶会 口切り」 ¥9.000 11月22日(日) PM14:00～

12月

★「フォア・グ・ラのテリーヌを作る会」 ¥14.000

フォア・グ・ラのテリーヌを作り1個お持ち帰り、食事付き。

12月1日(火) ①・②・③ 2日(水) ①・②・③ 3日(木) ①・②・③ 4日(金) ①・②・③

5日(土) ③のみ 6日(日) ①・②・③

★「オーダーメイド菓子の会」 ¥10.000 (限定3名編成)

サパン・ド・ノエルまたはブシュ・ド・ノエルをクラス編成の時に決めてもらいます。

1台製作したものを持ち帰り、関連するお食事付き

12月10日(木)～24日(木)の期間中 ①・②

★「おせち料理」 価格は未定 (詳細は決まり次第、随時お知らせします)

12月10日締切、店頭31日引渡しのみ。

従来のお重での販売ではなく、メニューごとに単品での販売となりますのでご了承ください。

お好きなメニューを組み合わせでの、ア・ラ・カルトでのご提供となります。

メニューの候補は決まり次第、お知らせします。以下現在検討中の候補です。

「フォア・グ・ラのテリーヌ」「オマール海老とあわびのゼリー寄せ」

「タスマニアサーモンマリネ・スモーク」「鴨胸肉のスモーク&根セロリのレムネード」

「ラタトイユ」「昆布巻き」「黒豆」「紅白なます」「くるみ田作り」「伊達巻」など

2016年1月

★「味噌の会」 ￥9.000

毎年恒例！1人2・5k前後の味噌を仕込み持ち帰り、味噌料理をご提供。

2016年1月8日（金）9日（土）10日（日）11日（月・祝）

15日（金）16日（土）17日（日）

各日とも ①AM11:00 ②PM14:00 ③PM18:00 がスタート。

★「カストールお茶会 女正月」 ￥9.000 1月24日（日）PM14:00～

2016年2月

★「オーダーメイド菓子の会」 ￥10.000（限定3名編成）

バレンタイン・チョコを製作したものを持ち帰り、関連するお食事付き。

2月4日（木）5日（金）6日（土）10日（水）11日（木・祝）

各日とも ①・②

●ご不明点や詳細などお気軽にお問い合わせください。皆様のご参加をお待ちしております。

カストール&ラボラトリー

〒107-0062

東京都港区南青山 6-13-5 ポルト・ポヌール 203

Tel 03-3409-1512

E-mail castor@2castor.com

HP <http://www.2castor.com>