

## おいしい紅茶とお菓子のマリー・アンジュ

限定10名様に・・・毎月1回、テーマを決めて、おいしい紅茶をご紹介します。  
紅茶は入れ方で、ずいぶんお味が変わるもの。もっともおいしい入れ方をお教えます。  
また、紅茶には、西洋菓子処マリー・アンジュのオーナーシェフが、紅茶にあわせて、  
この日だけのオリジナルデザートをお作りします。  
どんな組み合わせが誕生するか、こちらもお楽しみに。

### 4月のTea Saloon Club

と き : 2010年4月26日(月) 午前10:00～11:30

と ころ : 西洋菓子処マリー・アンジュ

(宝塚市中山寺1丁目7番5号 TEL 0797-81-5050)

参加費 : 3000円 ((税込み、講習・教材費・教材紅茶

& マリー・アンジュのランチ付き)

**注** 年一回の基本のホットティーの入れ方ですので、初心者の方は是非どうぞ。

講習内容 : 基本のホットティーの入れ方と色々なポットを使っての実験

持ち物 : 筆記具

講 師 : 若松みえ (日本紅茶協会認定シニアティーインストラクター)

シェフ紹介 : 菅井悟

フランス、スイス、ドイツ、カナダでお菓子と料理の修業、帰国後ホテル、レストラン、ケーキショップ等で活躍後、1993年宝塚市中山寺に「西洋菓子処マリー・アンジュ」をオープン。素材にこだわり、自分が納得できるお菓子作りを続けている。妥協しない物作りは定評があり、小麦、卵、乳製品等アレルギー対応のケーキにも力を注ぎ、製菓学校での後輩の指導を行っている。

シェフのお菓子は、人柄が伝わる「体にも心にもやさしいお菓子」です。

スムーズなご案内ができるよう、チケット制になっております。

キャンセルに関しましては、講習日の3日前迄は半額をお返しいたします。それ以降はお返できませんのでご了承下さい。お友だちにお譲りいただくのは結構です。

ご予約は TEL 0797-81-5050 マリー・アンジュまで。