

旅するcafe
henri fabre

料理教室

2026

5/31 (日)

プリン

クラシック

講座

せんそうとう
洗双糖で作る
究極のキャラメル

カフェ アンリ・ファーブルで愛された
「クラシックプリン」

どこか懐かしく、ほっとする食感
コツを掴めば、ご自宅でも再現できます
カフェのお菓子担当「みょうがじゅんこ」と一緒に
ココロが喜ぶおいしい時間を過ごしませんか？



日程：2026/5/31 (日)

時間：13:00 ~ 15:00

会場：セシオン杉並
2階 料理室

定員：20名 (最少催行人数10名)

持ち物：エプロン、手拭き
タオル、筆記用具

料金：4000円

ミニレモンケーキとドリンク付き

【申し込み方法】

下記QRコードの〈予約フォーム〉
よりお申し込みください



【お問合せ】

y.sasabe@ctnworks.jp



ケーキを焼くひと

みょうがじゅんこ



8.J.CAKE_CRAFTBAKES

自由が丘の洋菓子教室で基礎から学び、6年間スタッフとして勤務主にフランスの家庭菓子を学びました。
現在、座・高円寺内「まあいカフェ」旧カフェ アンリ・ファーブル吉祥寺のオーガニックレストランにてケーキを焼いています。
好きなカフェで過ごす、1日一度のティータイムが何よりの楽しみ
現在はカフェオーナーを夢見て、ゆるやかに物件を探しながら珈琲のハンドドリップも日々練習中の50代女子です。
この教室を機にみなさんと繋がれたら嬉しいです。