

珈琲の楽しみ方教室&ティータイム

基本編・応用編

◆基本編◆

珈琲豆をご自分で挽き、基本の淹れ方をマスターします。
講師お勧めのお菓子を頂きながら、飲み比べをしましょう。

◆応用編◆

温度、抽出時間、豆の挽き加減を変えて、飲み比べましょう。
自分好みの珈琲が見つかります。



基本編のみ、応用編のみの参加も可能です。
各回スイーツを頂きながら試飲をします。

日にち：基本編・・・4月28日(日)

応用編・・・5月26日(日)

時間：各回11時～13時

参加費：各回1,200円

教材費：各回1,000円

講師：渡邊 智子

持ち物：エプロン、コーヒーカップ、筆記用具
ペーパードリッパー用器具(貸出あり)

定員：各回8名

～受講日の2日前までにご予約下さい～