

# Picard代官山店 2月のワークショップ開催のお知らせ

ピカール代官山店では、店内のイートインスペースで様々なワークショップを定期開催しており、参加者様から大変ご好評をいただいております。リーズナブルな価格でピカールの美味しい食体験をしてみませんか？

ご好評につき、  
満席となりました。

Picard代官山店 L'Atelier de Cuisine  
フランス人スタッフ イザベルが教える  
フランスの食文化を身近に楽しむワークショップ  
第10回  
**ATELIER GALETTE**  
アトリエ・ガレット

「そば粉のガレット」にBIOほうれん草、アトランティックサーモンの切り身  
デザートには「クレープ」にチョコレートソースと赤いフルーツを乗せて。  
イザベルにパリジェンヌ風ガレットやクレープをレクチャーしてもらいましょう♪  
コツさえ教えてもらえばとっても簡単！



- ◆開催日時：2月24日（月・祝）11:30～13:00
- ◆開催場所：ピカール代官山店イートイン
- ◆参加費：¥1,500（税込）
- ◆定員：8名様

◆お申し込みは店頭またはお電話にて承ります。スタッフにお気軽にお申し付けください。  
Picard代官山店 東京都渋谷区代官山町17-3 代官山アドレスプロムナードイースト2F  
電話：070-3351-5242

## 2月のワークショップ テーマは「ガレット&クレープ」

今回は代官山店のフランス人スタッフ・イザベルによるお料理ワークショップです！ フランスで2月2日は「シャンドルール」と言ってクレープを食べる日なのですが、それにちなんで2月開催のワークショップはそば粉のガレットを使ったお食事と、クレープを使ったデザートメニューのご紹介です。

ガレットの食べ方で代表的なのは、「コンプレ」という卵、ハム、チーズを包んだ食べ方ですが、パリジェンヌ・イザベルのご紹介するメニューはサーモンとほうれん草を使います。どんなガレットがお楽しみに！