

# ～製菓校各階のご案内～

## 6F

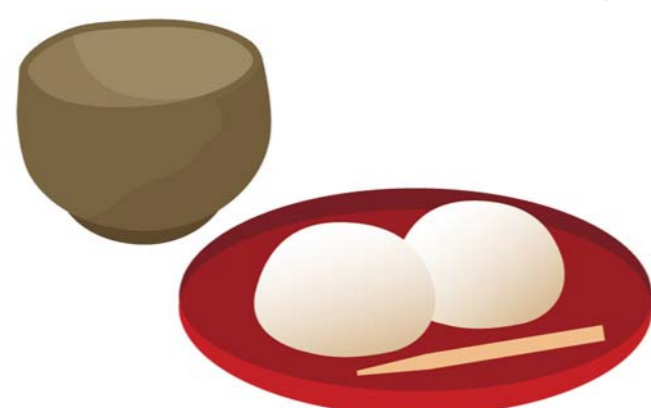
### ☆ 工芸菓子展示 & お持ち帰り菓子販売



製菓技術科2年生による工芸菓子展示コーナーです。繊細で綺麗な仕上がりをご堪能ください。またお持ち帰り用のクッキーやパウンドケーキの販売もあります。

## 5F

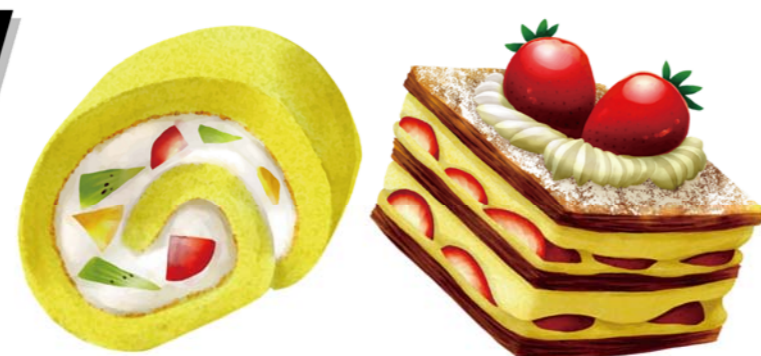
### ☆ 工芸菓子展示 & お茶室(抹茶&和菓子)



製菓技術科1年生による工芸菓子展示コーナーです。色んなテーマの作品をお楽しみください。またお茶室では手作り和菓子とお抹茶をお楽しみいただけます。

## 4F

### ☆ 創作ラッピング展示 & アシェットデザート販売



製菓技術科2年生による創作ラッピング展示コーナーとサロン・ド・テ(紅茶&デザート盛り合わせ)を開店します。

## 3F

### ☆ カフェ(ケーキセット販売)開店!



学生による手作りショートケーキと飲み物をセットで販売します

## 2F

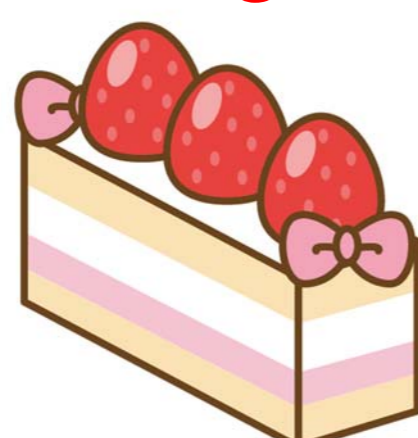
### ☆ パンバイキング & ビエノワーズ・カフェチーノ販売



学生考案&製造のオリジナルパンを3品とスープをセットで販売します。また、비에노ワーズ(サーモン・アボカド・野菜のセミハードパンサンド)をカフェチーノとセットでお楽しみ頂けます。

## 1F

### ☆ 学生創作オリジナルケーキ販売



製菓2年生学生考案&製造のオリジナルケーキを販売します(数量限定、売り切れ次第終了)。