

親子や
お友達同士で

手作り ピザ教室



夕食にピッタリ！みんなで作ってワイワイ食べよう！

場所 さくらめいと内レストラン Passo

時間 火曜日以外 14:00 以降
例) 15:00 から作り始めれば、夕食に
ちょうど良い時間帯に出来上がります。

*お時間はご相談ください。
*調理時間は発酵を含め2~3時間程度かかります。

費用 大人 ¥1,300 (Mサイズ2枚)

子供 ¥700

*ドリンクバー 付き+¥200

人数 3名~ (大人数の場合ご相談ください)

当日の持ち物 ・エプロン
・ピザのトッピング用具材

✓ Passoで用意している具材

- ・ピザ生地の材料
- ・マヨネーズ
- ・トマトソース
- ・コーン



お好みの具材をお持ち込みいただけます！

✓ オススメの具材

- ・お好みのチーズ
- ・マヨネーズ
- ・ベーコン
- ・トマト
- ・コーン
- ・サラミ
- ・玉ねぎ
- ・ピーマン
- ・魚介類 など
- ・きのこ
- ・ソーセージ

シナモンやリンゴ、バニラアイスなどでデザートピザにも！



材料を混ぜてコネコネ…
粘土みたいで楽しい！

まずは材料をまぜまぜ…
いっぱい手についちゃった！



発酵タイム
この間に具材の準備！

ふくらむよ~！



棒で伸ばして形を
整えよう！



具材をのせて、
あとはオーブンで
焼くだけ！

焼きたておいしい！



*ピザパーティープラン (¥2,200~) もあります。詳しくは下記まで…

Restaurant
Passo
ランチバイキングと貸切パーティーの店

ご予約、ご相談はこちらまで

TEL:048-533-8889

<http://restaurant-passo.com>

【営業時間】11:00~17:00

【定休日】火曜日

【住所】埼玉県熊谷市拾六間111-1さくらめいと内