

Convivialité Cooking Lesson 規約

2022年4月20日から適用

1. レッスンの種類

① フルコースレッスン：

前菜、メイン、デザートの3品を作ります。

参加費（1名様あたり）

1名でのご参加	2名でのご参加	3～4名でのご参加	定期開催クラス
13,000円～	10,000円～	6,500円～	6,000円

*メニューによって追加料金が発生する場合があります。

*定期開催クラスはほぼ月1回行われているクラスです（平日は火曜日、週末は不定）

② パティスリーレッスン：

主にヨーロッパの焼き菓子を作ります。

参加費（1名様当り・ランチ込み）

1名でのご参加	2～4名でのご参加
8,500円～（2品 14,500円～）	6,500円～（2品 10,000円～）

*メニューによって追加料金が発生する場合があります。

*ランチ不要の場合、1,000円引きになります。

*夏季（6～10月）にはクリーム、ゼラチン、バターを多く使うお菓子のレッスンはお休みしております。

③ おつまみレッスン：

テーマになるお酒とそれに合うおつまみを作ります。

参加費

1名でのご参加	2名でのご参加	3～4名でのご参加
13,000円～	10,000円～	6,500円～

*メニューによって追加料金が発生する場合があります。

*アルコールの提供をいたしますので、未成年の方はご遠慮ください。

*お車や自転車でお越しの方にはアルコールの提供ができませんので、予めご了承ください。

2. ご予約方法

ご予約は Instagram の DM からお願いします。（まずはフォローをお願いします。）

振込先をお知らせしますので、指定期日までにお振込みをお願いします。お振込みが確認できない場合は、ご予約をキャンセルさせていただきます。

振込確認後、開催場所までのアクセスをお知らせします。

レッスン開催日の 10 日前までのキャンセルに関しては、振込手数料を差し引いた金額を返金します。

3. お車でのお越しをご希望の方

駐車スペースはございますが、公道からの入口が狭いため、まずはご自分の目でお確かめになってからお車でのお越しを検討なさってください。入口、駐車スペースでの事故に関しましては当方では一切責任を負いかねます。

4. レシピ、撮影した画像について

レシピのコピー、配布、公開は固く禁止します。調理工程や完成品の撮影は許可しておりますが、室内インテリア、他の参加者の撮影はご遠慮下さい。完成した料理の画像はブログなどに公開していただいて構いません。

5. レシピの商業使用について

レッスンで紹介したレシピの商業使用（飲食店での提供）はお断りしております。別途、企業、飲食店向けのレシピ開発を行っておりますので、お問い合わせください。

6. 個人情報について

申し込みの際に得た個人情報は個人情報保護法に基づき保管いたします。教室の運営、連絡以外に用いることはありません。参加者が特定できるような内容、画像は許可なく公表いたしません。

7. 災害、主催者側の事情に伴うレッスン中止について

災害や鉄道事故などに伴う列車の運休によるご欠席の場合、参加費の返金はありません。ただし、災害によって全参加者が欠席せざるを得ないような事態が起こった場合は同内容のレッスンを後日振替レッスンとして開催いたします。また、主催者側の急病などによりレッスンを中止する場合は全額返金、または後日振替レッスン開催で対応させていただきます。

8. 禁止事項について

レッスンにおいて公序良俗を乱す方、また他のお客様のご迷惑になるような行為を行う方につきましては、強制的に退会させていただきます。いかなる勧誘、セールスも禁止します。

9. ポイントカードについて

ポイントカードは1回の参加につき1ポイント進呈します。また参加者を紹介していただき、その方がご出席された場合は紹介者に2ポイント、参加者に1ポイント進呈します。30ポイントで満点になり、500円の割引券として使用可能です。満点になったポイントカードと現金のお引替えは致しません。

以上