

2017年 24期 メニュープログラム(7月~11月)

<中級フランス料理クラス>

【①土曜日 昼クラス】
7/8 8/5 9/9 10/14 11/4
【②土曜日 夜クラス】
7/8 8/5 9/9 10/14 11/4
【③日曜日 昼クラス】
7/2 8/6 9/3 10/8 11/5
【④火曜日 昼クラス】
7/4 8/1 9/5 10/3 11/7
【⑤水曜日 昼クラス】
7/5 8/2 9/6 10/4 11/8

◆時間：  
昼クラス 11時~スタート  
夜クラス 18時~スタート

◆下記メニューにワインと珈琲、または紅茶が  
つきます。

料理3品の場合は食後のお飲物と共に、干菓子  
をお出しいたします。

■天候、仕入れによって内容が変更することが  
ございます

7月

・南仏カヴァイヨンの代表料理を知る ・手軽にできるリエットを習得する ・穴子の扱いに慣れる

赤肉メロンのサラダ カヴァイヨン風/ サーモンのリエット、ディルを効かせて /  
穴子とナスのミルフィーユ仕立て、軽いトマトとバルサミコソースで

8月

・帆立の火入れをマスターする ・ソース別掛けドレッセの構成を知る ・仔牛の火入れを学ぶ  
・卵を使ったグリビッシュソースをマスターする ・ルバーブのコンフィの作り方を習得する

帆立のミィキュイ香草風味、冷たいトマトスープ掛け / 仔牛フィレ肉のキャベツ巻き、  
グリビッシュソース/ ルバーブのブラマンジェ、チュイルを添えて

9月

・圧力鍋の扱いに慣れる ・太刀魚の捌き方を知る ・デュクセルの作り方を学ぶ ・いちじくの調理に慣れる

いわしの白ワインピネガー煮オイル漬け / 太刀魚のムニエル ミルフィーユ仕立て、  
シャンピニオンのデュクセルと共に/いちじくとラム酒を効かせたババ、フロマージュブランと

10月

・ 燻製塩、燻製バターを作る ・卵の火入れについて勉強する ・スペルト小麦の扱いに慣れる  
・ オイルコンフィを習得する

燻製のなめらかブルイヤード / スペルト小麦のタコとセロリのサラダ  
若鶏もも肉のコンフィ ビストロ風

11月

・ パーナーの扱いに慣れる ・蓮の葉を使ったアレンジ料理を知る ・シフォンケーキの基本を知る

炙り鯖の焼き茄子ソース/ 豚肩肉のはすの葉蒸し焼き、栗ときのこのガルニで/  
キャラメルマーブルシフォンケーキ、ノワゼットの風味