

2018年 26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】
7/7 8/4 9/1 10/6 11/3
【②土曜日 夜クラス】
7/7 8/4 9/1 10/6 11/3
【③日曜日 昼クラス】
7/8 8/5 9/2 10/7 11/4
【④火曜日 昼クラス】
7/3 8/7 9/4 10/2 11/6
【⑤水曜日 昼クラス】
7/4 8/8 9/5 10/3 11/7

◆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

- ・パプリカのレパートリーを増やす ・ニースの郷土料理ソッカを学ぶ ・パートフィロの扱いに慣れる

パプリカのムース、パプリカピューレと共に/ひよこ豆のソッカ チーズ焼き /  
サーモンとほうれん草のパートフィロ包み、トマトクリームソース

8月

- ・夏向きヘルシーサラダを学ぶ ・パンタード(ホロホロ鳥)の扱いを知る ・クレピヌの扱いに慣れる ・ゼラチンの使い方を習得する

スイカとフェタチーズのブルグル/ パンタードのクレピネット、枝豆のピューレ /  
マンゴープリン、ココナッツソース

9月

- ・皿と食材の色目のバランスを知る ・スープの応用用にチャレンジする ・オリエンタル・タジン(マグレブ)料理を学ぶ

トレヴィスと生ハム、胡桃のサラダ / ビーツの冷製スープ /  
鱈とオリーブのトマト煮込みタジン風

10月

- ・鯖の作り方を学ぶ ・ハッセルバックポテトを日常に取り入れる ・ラグーの復習をする ・アルザスの郷土料理を知る

鯖のマリネ、秋茄子のサラダ仕立て / ハッセルバックポテト南仏風/  
若鶏のプラム煮スパツェルと共に(アルザス手打ちパスタ)

11月

- ・サブシ生地を学ぶ ・フランス代表牛料理を学ぶ ・とうもろこしの粉を使った南西部の郷土菓子を習得する

かぼちゃとベーコンのキッシュ/ ブランケット・ド・ヴォ秋の香り/  
ガトー・ド・ミヤ