

2021年 31期 メニュープログラム（1月～5月）

<フランス料理マスタークラス>

【①土曜日 昼クラス】

1/9 2/6 3/6 4/10 5/8

【②土曜日 夜クラス】

1/9 2/6 3/6 4/10 5/8

【③日曜日 昼クラス】

1/10 2/7 3/7 4/4 5/2

【④火曜日 昼クラス】

1/12 2/2 3/9 4/13 5/11

【⑤水曜日 昼クラス】

1/13 2/3 3/10 4/14 5/12

◆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

第1回目

- ・くわいについて学び下処理を知る
- ・丸鶏のさばき方を習得する「第2回目のレッスンにも共通」
- ・ウクライナ・キエフの料理をフランス料理として取り入れた伝統料理を作る
- ・ショコラとスパイスの相性をさぐる

くわいの素揚げとホタテ貝のソースバゲット/プーサン地鶏むね肉のキエフ風香草バター
の香り / 濃厚ヴァローナのショコラムース、山椒の香り
※プーサン：雌雞

第2回目

- ・キャレ（四角）セルクルを使った美しい盛り付けに挑戦する
 - ・ハードルの高いコンフィを手軽に作れる技を学ぶ
 - ・レバー料理を習得する（・プーサン地鶏もも肉は「第1回目丸鶏をさばく」の流れをくんだ調理となります）
- アボカドとハーブの海老、キャレサラダ / レバームース、赤ワインソースで/
プーサン地鶏もも肉のコンフィ風 ※プーサン：雌雞

第3回目

- ・クロケット作りのコツを知る
- ・フランス古典代表ソース“ドゥグレソース”を習得する
- ・新しい果物の特色を知る

香草蟹のクロケット、プティポワピュレと共に/サーモンのポワレ、ソースドゥグレレ/
さるなし（ベビーキウイ）のヨーグルトブランマンジェ

第4回目

- ・桜葉で鯛をめるコツを知る
- ・極上のピュレの作り方を学ぶ
- ・薄切りシャンピニオンの扱い方を知る
- ・鶏むね肉の火通りを習得する

鯛の桜葉マリネ、昆布出汁のジュレ/じゃがいものピュレトリュフ風味、シャンピニオンと共に/
鶏むね肉のランシェ・はまぐりとサフランソース

第5回目

- ・フキの扱いを学ぶ
- ・安定したロワイヤル（茶碗蒸し系）を勉強する
- ・春代表仔羊料理のモダンアレンジとしての引き出しを増やす
- ・ピワについて学ぶ
- ・クレームパティシエールの作り方を習得する

フキとあさりのロワイヤル/ 春野菜の仔羊ナヴァラン・プランタニエ/
ピワのタルトレット、クレームパティシエール