

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>

■ 第2回目の緊急事態宣言発令も踏まえ、31期の夜のクラスをすべて休講とさせていただきました。

【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】休講 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

- ・ か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

かわいの素揚げとホタテ貝のソースバゲット/プッ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、山椒の香りで ※プッサン：雌雄鶏

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（・プッサン地鶏もも肉は「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/
プッサン地鶏もも肉のコンフィ風 ※プッサン：雌雄鶏

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

蟹の大豆クロケット / 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 ・ 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
- ・ 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 / フキとあさりのロワイヤル /
鶏むね肉のトランシェ・はまぐりとサフランソース

第5回目

- ・ 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 ・ 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

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 / 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