

2019年 27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】 1/12 2/2 3/9 4/13 5/4
【②土曜日 夜クラス】 1/12 2/2 3/9 4/13 5/4
【③日曜日 昼クラス】 1/6 2/3 3/10 4/7 5/12
【④火曜日 昼クラス】 1/8 2/5 3/5 4/2 5/7
【⑤水曜日 昼クラス】 1/9 2/6 3/6 4/3 5/1

◆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

1月

・ 簡単アミューズ・ブッシュを学ぶ ・ポターージュの応用編をマスターする ・骨付き肉の焼き加減を習得する

ブロッコリーとサーモンの一口ケーキサレ/牛蒡とれんこんのポターージュ /
骨付き仔牛ロース肉のソテー、セップと冬野菜のココット仕立て

2月

・イカの火通しを学ぶ ・コンフィの基本を習得する ・ガルニのバリエーションを増やす ・ゼラチンの使い方をマスターする

カリフラワーとソデイカのクリームチーズソース/ 豚肩肉のコンフィ・レンズ豆のラグー、
ロースト玉ねぎと共に / ほうじ茶のブランマンジェ、黒蜜ソース

3月

・豆料理の基本を知る ・新しい食材（ソフトシェルクラブ）にチャレンジする ・魚のポワレの復習をする
・ソースのバリエーションを増やす

ひよこ豆の香草サラダ / ソフトシェルクラブのスパイス揚げ /
メバルのポワレとアンディープ・ヴェルデソース

4月

・フ란の基本をマスターする ・オランダソースの作り方を習得する ・簡単メレンゲ菓子を知る

ムール貝とセロリのフ란 / 和牛イチボのカフェ・ド・パリ風パネ、オランダソース/
赤い果実のパブロヴァ

5月

・アミューズ・ブッシュのバリエーションを増やす ・エチュベの調理法を学ぶ ・ホタテの扱いに慣れる

トマトムースの一口ブリュレ / 春野菜のエチュベ、ホワイトアスパラガスとあさりソース/
ホタテのポワレ・プロヴァンサル