

2019年 28期 メニュープログラム（※6月～12月）

<フランス料理マスタークラス>

【①土曜日 昼クラス】

7/6 8/10 9/14 11/23 12/7

【②土曜日 夜クラス】

7/6 8/10 9/14 11/23 12/7

【③日曜日 昼クラス】

6/30 8/4 9/8 11/17 12/1

【④火曜日 昼クラス】

7/2 8/6 9/3 11/19 12/3

【⑤水曜日 昼クラス】

7/3 7/31 8/28 11/20 12/4

◆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

- ・涼しげでヘルシーなガスパチョを習得する
- ・簡単にできる前菜アイテムを増やす
- ・ドレッシングをアップさせる
- ・プロヴァンス料理を学ぶ

きゅうりとケール、緑のガスパチョ/めじまぐろとピーツのサラダ /  
豚フィレロールプロヴァンス風

第2回目

- ・フランス定番サラダを知る
- ・新種の野菜について学ぶ
- ・ガレットを使って華やかな一皿を作る
- ・夏らしいスープを習得する

お米のサラダ、カステルフランコと共に/ ホタテとムール貝のガレット仕立て /  
メロンのスープアニスの香り

第3回目

- ・オーベルニュ地方の料理（ブンティ）を知る
- ・手作りトルティーヤにチャレンジする
- ・簡単にできるティップアイテムを増やす
- ・カダイフの扱い方を知る
- ・クーリの作り方を学ぶ

プルーンと卵のブンティ / 手作りトルティーヤ、海老とアボカドのワカレモ風 /  
真鯛のカダイフ巻、ブロッコリーのクーリで

第4回目

- ・豆の扱いに慣れる
- ・七面鳥について知る
- ・胸肉の火通しについて習得する
- ・リムーザン地方の伝統菓子をアレンジする

白いんげん豆のココナッツスープ / 四万十ターキー胸肉のクールバイヨン、  
黒ごまとほうれん草のソースで/栗のクラフティ

第5回目

- ・海老芋の扱いに慣れる
- ・アミューズ・ブッシュのアイテムを増やす
- ・身近な食材で料理の「見せ方・魅せ方」を学ぶ
- ・ブルゴーニュ地方の代表料理をマスターする

海老芋とフォアグラのクロケット/ サーモンのタルタル、ライムの香りで /  
ブッフ・ブルギニョン森の香りで

■※28期は6月末から12月の間で5回のレッスン開催となります。