

2020年 29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】 1/11 2/8 3/7 4/4 5/9
【②土曜日 夜クラス】 1/11 2/8 3/7 4/4 5/9
【③日曜日 昼クラス】 1/12 2/9 3/8 4/5 5/10
【④火曜日 昼クラス】 1/7 2/4 3/3 3/31 5/12
【⑤水曜日 昼クラス】 1/8 2/5 3/4 4/1 5/13

◆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

- ・ フランスの定番惣菜を学ぶ ・ ほうぼうの扱いを知る ・ 南フランス料理を習得する ・ 簡単焼き菓子をマスターする

定番豚肩肉のリエット/ほうぼうのポワレ、フイヤベース風 / りんごの薄焼きパイ

第2回目

- ・ 簡単アミューズを習得する ・ 氷水の使い方を学ぶ ・ 鴨のポワレの基礎を固める

トマトのマリネ、シェリーピネガーを効かせて/ほたとカリフラワーのブルーテ、フレッシュカリフラワーと共に / 仔鴨のポワレピーツのソース、黒米のピラフ

第3回目

- ・ 定番ポムピュレを復習する ・ 日本食材とのマリアージュを楽しむ ・ 鶏むね肉の火通りを学ぶ
- ・ ソースのバリエーションを増やす

ポムピュレとブラウンマッシュルームトリュフの薫り/ 鯛の桜葉マリネ、昆布出しのジュレ/  
鶏むね肉のランシェ、はまぐりとサフランソース

第4回目

- ・ バーナーの扱いに慣れる ・ ピラフ応用編にトライする ・ ラグーのアレンジを増やす

パルメザン風クレームブリュレ / 桜えびとあさりのピラフ/牛肉のビール煮込み  
フランドル風、2種のズッキーニのガルニ

第5回目

- ・ 色彩を意識して調理する ・ パイナップルの肉を分解酵素について学ぶ ・ フランス定番クラフティで季節を意識する

緑豆とキヌアのサラダ、そらまめソースで / 豚ロース肉のエキゾチック、パイナップル  
ソースで/ ダークチェリーのクラフティ