

2019年 27期 メニュープログラム（1月～5月）

<イタリア料理マスタークラス>

【①土曜日 昼クラス】

1/26 2/23 3/23 4/27 5/11

【②日曜日 昼クラス】

1/27 2/24 3/24 4/21 5/26

【③火曜日 昼クラス】

1/29 2/19 3/26 4/23 5/21

◆時間：  
昼クラス 11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。

1月

- ・ 柑橘ドレッシングのバリエーションを増やす
- ・ 鹿肉料理に挑戦する
- ・ ポレンタの扱いに慣れる

鱈のタルタル、ゆずドレッシング / 蝦夷鹿肉のラグー、パッパルデッレ（手打ち）/  
ポレンタフリットはちみつ掛け

2月

- ・ マヨネーズの応用編を学ぶ
- ・ リゾットを復習する
- ・ 網焼きを習得する
- ・ 新しいソースを学ぶ

エリンギのセモリナ粉揚げ、粒マスタードソース / リゾットアツラミラネーゼ/  
メカジキの網焼きインボルティエーニ、サルモリッリョソース

3月

- ・ タコの扱いに慣れる
- ・ ミネストローネの応用編を知る
- ・ マルサラ酒を使った料理を学ぶ

ポルポアフォガート / 根菜のミネストローネ・リーゾ入り（乾麺） /  
鶏肉ときのこインパデッラ、マルサラ酒ソース

4月

- ・ 春野菜の下処理を学ぶ
- ・ 簡単にできる肉料理を習得する
- ・ 簡単焼き菓子を知る

春野菜と白魚のフリット / 豚肉のスカロッピーネ・レモンクリームソース、  
ガヴァタッピ添え（乾麺） / バーチ・ディ・ダーマ

5月

- ・ 新牛蒡の扱いを知る
- ・ プーリア州代表手打ちパスタを習得する
- ・ ハーブの扱いに慣れる

鶏むね肉と新牛蒡の和え物・トリュフの香り / オレキエッテ・トマトソース（手打ち） /  
鱸のアルフォルノ、グリーンソース

■天候、仕入れによって内容が変更することがございます