

2024年 37期 メニュープログラム（1月～6月）

<イタリア料理マスタークラス> 全5回

【土曜クラス】

① 1/27 ②2/24 ③3/16 ④5/11 ⑤6/8

【日曜クラス】

① 1/28 ②2/25 ③3/17 ④5/5 ⑤6/9

【火曜クラス】

① 1/30 ②2/27 ③3/19 ④5/7 ⑤6/4

◆時 間：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。

第1回

・ブタレッラについて学習する ・ソフトシェルクラブの特徴について学ぶ ・ヴェネトの郷土料理を知る
・ストゥファード（煮込み）を復習する ・パースニップ料理にトライする

**ブタレッラのローマ風サラダ / ソフトシェルクラブのフリット、ポレンタ添え/
蝦夷鹿肩ロース 赤ワインのストゥファード、パースニップと共に**

第2回

・ラビオリに挑戦する ・ヴァッレダオスタの郷土料理を学ぶ ・スポンジケーキの基礎を学習する ・プリンを復習する

**リコッタとほうれん草のライ麦ラビオリ、焦がしバターソース（手打ち：ショート） /
豚フィレ肉のヴァッレダオスタ風 / プリンのトルタミモザ風**

第3回

・ほたるイカの下処理を学ぶ ・トマトソースの応用としてプッタネスカをマスターする ・仔牛料理について学ぶ
・スカロッピーネ（薄切り肉料理）の特徴を学習する

**ほたるイカと菜の花のマリネ / ニョケッティサルディのプッタネスカ（手打ち：ショート） /
仔牛のスカロッピーネ、ハーブクリームソース**

第4回

・カポナータを復習する ・手長えびの下処理を知る ・パンナコッタの応用を学ぶ

**マグロのグリエ、なすのカポナータと共に / 手長えびのペスカトーレ リングイーネ
（乾麺：ロング） / フレッシュいちごのパンナコッタ**

第5回

・ピエモンテの郷土料理をマスターする ・野菜の手打ちパスタにトライする ・牛肉代表料理を習得する

**春野菜とあさりのバーニャカウダ / ほうれん草のストラッチ、くるみクリームソース
（手打ち：ショート） / 牛肉のタリアータ バルサミコ酢ソース セルバチコ添え**

■天候、仕入れによって内容が変更することがございます。