

2022年 34期 メニュープログラム (5月~11月)

<フランス料理マスタークラス> 全4回

【土曜クラス】

① 6/11 ②7/2 ③8/27 ④11/12

【日曜クラス】

① 6/5 ②7/3 ③8/28 ④11/20

【火曜クラス】

① 5/31 ②7/5 ③8/30 ④11/15

【水曜クラス】

① 6/1 ②7/6 ③8/31 ④11/16

◆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

- ・色々な鳥の種類の調理に慣れる
- ・フランス料理王道「コキュー」を学ぶ
- ・モルネーソースを学ぶ
- ・殻付き帆立の捌き方を学ぶ
- ・人気のレモンケーキを作る
- ・グラッサージュについて知る

鶉もも肉のソテー・マレードソース / ホタテと魚介のグラタン・クラシックスタイルで/
レモンケーキ

第2回

- ・夏のアミューズを勉強する
- ・大豆について学ぶ
- ・アイオリソースを通して乳化を勉強する
- ・イカの火通しを習得する
- ・プロヴァンス料理について学ぶ

枝豆と豆乳の冷製スープ / イカとじゃがいものアイオリソースサラダ仕立て /
丸ズッキーニのプロヴァンス風オープン焼き

第3回

- ・ヘルシーで食感の良いフリット料理を知る
- ・ニースの郷土料理を学ぶ
- ・自家製のツナを作ってみよう
- ・プロシエット料理を知る

豆腐ととうもろこし、おからのフリット、ヨーグルトソース / 自家製ツナのミニパンバーニャ/
仔羊のプロシエット、夏野菜と共に

第4回

- ・塩釜焼きの基本を学ぶ
- ・クラシックの歴史的一皿を習得する
- ・ポターージュの復習をする
- ・マルサラ酒を煮込み料理を取り入れる
- ・仔牛の部位について知る

ミニビーツの塩釜焼き / カリフラワーのブルーテ・デュヴァリ /
仔牛の頬肉マルサラ酒煮込み、根菜のフリットのガルニで

■天候、仕入れによって内容が変更することがございます