

2023年 36期 メニュープログラム (7月~12月)

<フランス料理マスタークラス> 全5回

【土曜クラス】

①7/8 ②9/2 ③10/14 ④11/18 ⑤12/9

【日曜クラス】

①7/2 ②9/3 ③10/1 ④11/12 ⑤12/10

【火曜クラス】

①7/4 ②9/5 ③10/3 ④11/7 ⑤12/5

【水曜クラス】

① 7/5 ②9/6 ③10/11 ④11/8 ⑤12/6

◆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

・ヴィシソワーズの復習をする ・魚捌きを習得する (魚の種類は変更となる可能性あり) ・フランス代表的デザートのアレンジ版を知る

2色のヴィシソワーズ / イサキのポワレ 野菜のラグー添え/パンナコッタピーチメルバ

第2回

・カルチェ切りを復習する ・穴子の下処理、扱いを知る ・ニース料理を学ぶ ・ピラフの復習をする

水蛸の柑橘マリネ / 穴子のベニエ ルッコラソースで /
黒毛和牛と薩摩美豚のトマトのファルシ、トマトピラフ添え

第3回

・クラシックテリーヌの作り方を学ぶ ・バスク料理を知る ・家庭でできる貴腐ワイン風ソースの作り方を学ぶ

ホタテと白身魚の三色テリーヌ / ピペラード うずら卵のココット /
鶏胸肉きのこの貴腐ワインソース仕立て

第4回

・ベシャメルソースを復習する ・豚とりんごの相性を学ぶ ・肉の火入れを習得する ・クレープのアレンジスイーツを知る

クロックムスウー / 豚リブローズのステーキ りんごソース /
クレープフロマージュのクレームブリュレ

第5回

・セルクルを使ったドレッセを学ぶ ・ジビエの勉強をする ・ひき肉ラグー系ソースを復習する
・ポムピュレの作り方を習得する ・キャロブについて学ぶ

カリフラワーとキヌアのサラダ、キャレ仕立て / 蝦夷鹿ランプのパルマンティエ /
キャロブのくるみブラウニー

■天候、仕入れによって内容が変更することがございます。