

2024年 37期 メニュープログラム (1月~6月)

<フランス料理マスタークラス> 全5回

【土曜クラス】

① 1/13 ②2/3 ③3/2 ④4/13 ⑤6/1

【日曜クラス】

① 1/14 ②2/4 ③3/10 ④4/14 ⑤6/2

【火曜クラス】

① 1/9 ②2/6 ③3/5 ④4/16 ⑤5/21

【水曜クラス】

① 1/10 ②2/7 ③3/6 ④4/17 ⑤5/22

◆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

・根セロリの扱いを知る ・新しいソースを習得する ・フランス代表的なシャルキュトリを学ぶ ・魚料理の手順と流れを習得する

根セロリのレムラードソース / パテ・ド・カンパーニュ、サラダ添え/カジキマグロの南仏風

第2回

・アミューズブッシュのアイテムを増やす ・フランス海外県カリブ料理を知る ・仔羊料理の王道料理を学ぶ
・流行りのケーキにトライする

塩鱈のアクラ / 仔羊キャレのペルシャード / バスク風チーズケーキ

第3回

・保存食としての酢漬けを学ぶ ・ベーシッククラスで学んだ本格オムレツを復習する ・舌平目の扱いを知る

春野菜のアラグレック / オムレツ、海老トマトクリームソース /
舌平目のムニエル ノルマンディー風

第4回

・サーモンの下処理を学ぶ ・ベシャメル主体のスーピースソースを習得する ・ブルターニュの郷土菓子を知る

そら豆とサーモンのミィキュイ、クリーム白和え / 若鶏のハーブソテー スーピースソース /
ガトー・ナンテ

第5回

・グリーン色のポタージュのコツを知る ・クネルのやり方を習得する ・ロワールの郷土料理を習得する
・バスクのトマト煮込みにトライする

グリーンアスパラガスのポタージュ、ホタテのクネル / キッシュロレーヌ ケールサラダと共に /
マグロのマルミタコ

■天候、仕入れによって内容が変更することがございます。