

## 2024年 38期 メニュープログラム (6月~12月)

### <フランス料理マスタークラス> 全5回

#### 【土曜クラス】

① 6/22 ②8/24 ③9/28 ④11/16 ⑤12/7

#### 【日曜クラス】

① 6/30 ②8/25 ③9/29 ④11/10 ⑤12/1

#### 【火曜クラス】

① 6/25 ②8/20 ③10/1 ④11/5 ⑤11/26

#### 【水曜クラス】

① 6/26 ②8/21 ③10/2 ④11/6 ⑤11/27

◆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

- ・トマトのエモンテ（湯むき）を復習する・ゼラチンの扱いに慣れる・フランス代表的なシャルキュトリを学ぶ
- ・マヨネーズの応用編を習得する

ミディトマトの夏野菜ゼリー寄せ / 本格ポークリエット/真鯛のヴァプール、  
じゃがいものバジルソース和え、ルイユを添えて

#### 第2回

- ・湯葉作りにトライする・バーナーの扱いに慣れる・黒米（新しい食材）を知る
- ・パロティーヌのバリエーションを増やす

黒米とタコのサラダ / 焼きとうもろこしと手作り湯葉の冷製スープ /  
鶏もも肉のパロティーヌ、バルサミコソース

#### 第3回

- ・サヴォア地方のジャガイモの郷土料理を知る・太刀魚の調理に慣れる・デュクセルを学ぶ・カルチェ切りを復習する

タルティフレット / 太刀魚のムニエル秋の香り、マディラソース /  
オレンジのクレープシュゼット

#### 第4回

- ・菊芋の扱いに慣れる・野菜チップスの作り方をマスターする・カダイフの扱いに慣れる・赤海老から作る簡単アメリカーナソース作りを知る
- ・簡単焼き菓子にトライする・アイシングについて学ぶ

トピナンブルと鶏ブーレット / 赤海老のカダイフ巻き、アメリカーナソース風/  
キャロットレモンケーキ

#### 第5回

- ・サルシフィー（西洋ごぼう）について知る・保存バターの作り方を習得する・燻製調理を復習する・仔牛料理について学ぶ
- ・ピラフについて復習する

サルシフィーのエスカルゴバターソテー / 燻製鯖と青ネギの柑橘マリネ  
ブランケットドヴォ、カリフラワーとカラフル人参、バターライス添え /

■天候、仕入れによって内容が変更することがございます。