

2025年 39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 1/11 ②2/1 ③3/8 ④4/12 ⑤5/31

【日曜クラス】

① 1/12 ②2/2 ③3/2 ④4/13 ⑤6/1

【火曜クラス】

① 1/7 ②2/4 ③3/11 ④4/15 ⑤5/20

【水曜クラス】

① 1/8 ②2/5 ③3/5 ④4/16 ⑤5/21

◆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

・カルチェ切りの復習をする ・寒天の扱いを学ぶ ・チョコレートソースの作り方を学ぶ ・簡単プティフルのアイテムを増やす

真鯛と大根、柑橘のカクテル、バルサミコ酢の海藻ジュレ/ 蝦夷鹿ランプ肉のビターチョコレートソース、さつまいものキャラメリゼ/ ほうじ茶のフィナンシェ

第2回

・卵の火入れについて勉強する ・鰯の五枚おろしを復習する ・エムルジョンの作り方を学ぶ
・トロットと溶け出るタイプのフォンダンショコラの作り方を学ぶ

ブリュイヤードトリュフ風味 / 鰯とサーモンの包揚げ、グリーンソース /
カシスのモワルーショコラ

第3回

・ポターージュの復習をする ・パースニップについて学ぶ ・豆類の扱いに慣れる

ブロッコリーのココナツポターージュ / 赤カブのローストとパースニップのピュレ、
ピスタチオのアクセントで / イベリコ豚のハラミ白インゲン豆のトマト風味

第4回

・盛り付けについて学ぶ ・南フランス港町セートの郷土料理を知る ・フランス伝統料理ジゴタニョーを習得する

マグロとホタテのタルタル / ティエル（蛸のタルト） / 仔羊のもも肉ジゴタニョーハーブ風味

第5回

・フランスの代表的惣菜をマスターする ・燻製のやり方を学ぶ ・ホワイトアスパラガスの下処理について知る
・フランス代表的ソースのオランダーズを習得する

タブレミントの香りで / 燻製きたあかりのヘーゼルナッツソース / ホワイトアスパラガスと
鯛のヴァプールオランダーズソースで

■天候、仕入れによって内容が変更することがございます。