

2025年 40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 6/21 ②8/23 ③9/20 ④11/1 ⑤12/6

【日曜クラス】

① 6/22 ②8/24 ③9/21 ④11/2 ⑤11/30

【火曜クラス】

① 6/24 ②8/19 ③9/30 ④11/4 ⑤12/2

【水曜クラス】

① 6/25 ②8/20 ③10/1 ④11/5 ⑤12/3

◆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

- ・ジュリエンの復習をする ・アーティチョークの下処理の仕方を学ぶ ・ノルマンディーの郷土料理を知る
- ・カルヴァドスとシードルについて学ぶ

デーツとビーツ、人参のラペ / アーティチョークとパルメザンのサラダ/
鶏もも肉のノルマンディー風クリーム煮込み

第2回

- ・簡単なアミューズのアイテムを増やす ・簡単タンドリーチキンを学ぶ ・代表的南仏料理を知る ・3枚おろしを復習する

鶏のプティプロシエット南仏風 / スープ・ド・プワソン / めばるのポワレ魚介のフイヤベース

第3回

- ・ニースの郷土料理を知る ・冷製ムースの作り方を復習する ・クーリの作り方を学ぶ ・ディアブルのポイントを習得する

スープ・オ・ピストゥ / ほたてのムース、2種のパプリカのクーリ / 鶉のディアブル風

第4回

- ・ミジョテについて学ぶ ・ノルマンディーの料理に触れる ・マドレーヌを復習する ・パンマリ調理法を知る

冷やしナスとトマトのバルサミコ酢和え / 牛すね肉のりんごとカルヴァドスのミジョテ /
紅茶のマドレーヌ

第5回

- ・温かいムースの作り方を習得する ・ピラフを復習する ・トロットとろけるオムレツのテクニックをマスターする
- ・デミグラスソースにチャレンジする ・コーヒーゼリーにてゼラチンの扱いを復習する ・クランブルを復習する

シャンピニョンのプリン フォンドヴォクリームソース仕立て、玉ねぎフリット添え /
チキンピラフとろとろオムレツ、ソースデミグラス/ マロンパフェ

■天候、仕入れによって内容が変更することがございます。