

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 ③9/21 ④11/3 ⑤11/30

【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知る
- ・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レモンのサラダ/
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ブイヤベース

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 / 鰯のディアブル風

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
- ・パンマリの調理法を知る

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。