

2026年 42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 6/20 ②7/18 ③9/19 ④10/24 ⑤11/28

【日曜クラス】

① 6/21 ②7/26 ③9/20 ④10/25 ⑤11/29

【火曜クラス】

① 6/23 ②7/14 ③9/15 ④10/27 ⑤12/1

【水曜クラス】

① 6/24 ②7/15 ③9/16 ④10/28 ⑤12/2

◆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

- ・コンフィについて知る ・バスク文化を学ぶ ・簡単な煮込み料理のレパートリーを増やす ・パティシエールの炊き方を知る
- ・クレーム・ムースリーヌについて学ぶ ・サン・トロベについて学ぶ

若鮎のコンフィ、ケッカソース / 若鶏のバスク風トマト煮込み / オレンジのトロペジェンヌ

第2回

- ・ムースの作り方を習得する ・ニースの郷土料理を学ぶ ・サーモンのパイ包みを復習する ・代表的な白いソースを習得する

焼きとうもろこしのムース / ソッカ ニースサラダ風 / サーモンとほうれん草のパイ包み、
ソースヴァンプラン ディル風味

第3回

- ・安定したアミューズブッシュをレパートリーに入れる ・簡単なサラダを知る ・魚のポワレを復習する
- ・バターについて復習する ・代表的なソースを習得する

鮎色玉ねぎのタルト / ホタテとセロリの柑橘マリネ / イサキのポワレ、ブルノワゼット風

第4回

- ・簡単リエットについて学ぶ ・クラシックなポムピュレを知る ・煮込み料理の手順を習得する ・圧力鍋の扱いに慣れる

サーモンのリエット レモンとディル風味、アンディーブ添え / 焼きチーズポムピュレ、
トリュフの香り / 牛頬肉のプレゼ、カラフル人参のガルニで

第5回

- ・サクサクフリットの作り方を習得する ・変わりマヨネーズを楽しむ ・ラパンもも肉の扱いを知る
- ・フリカッセの復習をする ・卵白を使った生地扱いを知る ・簡単な焼き菓子上にトライする

真鯛のフリット、フェネルマヨネーズソース / ラパンのフリカッセ 粒マスタードレモン風味 /
ラングドシャ

■天候、仕入れによって内容が変更することがございます。