

2027 年 43 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

CLASS SCHEDULE

土曜クラス	① 1/9	② 2/20	③ 3/13	④ 4/24	⑤ 5/29
日曜クラス	① 1/11（月・祝）	② 2/21	③ 3/14	④ 4/25	⑤ 5/30
火曜クラス	① 1/12	② 2/9	③ 3/16	④ 4/20	⑤ 6/1
水曜クラス	① 1/13	② 2/10	③ 3/17	④ 4/21	⑤ 6/2

01 SESSION MENU ・オニオングラタンスープ ・平目のデュグレレ ・りんごのコンフィ ヘーゼルナッツのクランプル、フランボワーズソース バニラアイスを添えて LEARNING POINTS ・加熱による玉ねぎの変化について学ぶ ・ヒラメの五枚おろしにトライする ・フランス代表料理を学ぶ ・フュメドブワソンの作り方を学ぶ ・クランプル（シュトロイゼル）を復習する
02 SESSION MENU ・小エビのトースト エストラゴンの香り ・卵のミ・キュイ、椎茸のムースリーヌ ・キッカ・ファルス（ブルターニュ風ポトフ、蕎麦粉のファルスと共に） LEARNING POINTS ・簡単なおつまみを作る ・調理法としてのミ・キュイを知る ・ブルターニュ地方郷土料理について学ぶ ・ブイヨンの原点であるポトフを知る
03 SESSION MENU ・フムスとサラダクルディテ ・仔羊のナヴァラン・プランタニエ、押し麦入りターメリックライスと共に ・ドバイチョコ風ミニパルフェ LEARNING POINTS ・フムスにトライする ・フランス春の代表料理を習得する ・バターライス（ピラフ）を復習する ・カダイフを調理する
04 SESSION MENU ・たけのこのチーズオープン焼き ・サーモンとアボカドのタルティース ・あんこうのブリーッド・セトワーズ、アイオリソースを効かせて LEARNING POINTS ・たけのこについて学ぶ ・タルティースの基礎を知る ・あんこうの調理に挑戦する ・アイオリを通して乳化を学ぶ ・南フランス セートの料理に親しむ
05 SESSION MENU ・ケールとシャンピニョンのチーズサラダ ・ロッシェニ風ハンバーグ、ごぼうのフリット添え ・抹茶ミニフィナンシェ LEARNING POINTS ・ケールについて学ぶ ・ベリグーソースを習得する ・ハンバーグの復習をする ・ハンバーグの乳化について学ぶ ・フォアグラの扱いに慣れる ・焦がしバター（ブールノワゼット）を復習する ・フィナンシェを復習する

※ 天候、仕入れによって内容が変更することがございます。