

2024年 38期 メニュープログラム (7月~12月)

<イタリア料理マスタークラス> 全5回

【土曜クラス】

① 7/20 ②9/14 ③10/26 ④11/30 ⑤12/14

【日曜クラス】

① 7/21 ②9/15 ③10/27 ④11/24 ⑤12/15

【火曜クラス】

① 7/16 ②9/24 ③10/29 ④11/19 ⑤12/17

◆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

・ラビオリに挑戦する ・ヴァッレダオスタの郷土料理を学ぶ ・スポンジケーキの基礎を学習する ・プリンを復習する

リコッタとほうれん草のラビオリ、焦がしバターソース（手打ち：ショート） /
豚フィレ肉のヴァッレダオスタ風/ プリントルタミモザ風

第2回

・キヌアについて学ぶ ・サルサヴェルデソースを習得する ・新しい乾麺の特徴を知る ・パートフィロの扱いを知る

アボカドとエビのキヌアのサラダ / 鶏肉のサルサヴェルデ、トリポリーニ（乾麺） /
サーモンと小松菜のパートフィロ包み、トマトクリームソース

第3回

・トスカーナ海沿い地域の料理を知る ・イカの下処理を復習する・ポリートにトライする

やりいかのインズィミーノ / 米なすとカッテージのニョッキ、トマトソース（手打ち：ショート） /
牛タンのポリート、秋の根菜と共に

第4回

・里芋の下処理を習得する ・サルディーニャの手打ちパスタにトライする ・自家製ソーセージ作りを楽しむ
・ベッカフィーコを習得する

里芋のサルタート、ゴルゴンゾーラソース / キュゾーニの自家製ソーセージ（手打ち：ショート） /
鱈のベッカフィーコオレンジの香りで

第5回

・ロマーニャ地方のソウルフードを知る ・パイ包みにトライする ・鴨胸肉の調理方法を学ぶ ・骨から鴨ソースの作り方を知る
・湯煎を利用した調理方法を習得する

ルッコラと生ハムのピアディーナ（手作り） / 鴨むね肉のパイ包み焼き、鴨の濃厚ソースで /
クラシックティラミス

■天候、仕入れによって内容が変更することがございます。