

2025年 39期 メニュープログラム (1月~6月)

<イタリア料理マスタークラス> 全5回

【土曜クラス】

① 1/25 ②2/15 ③3/15 ④5/10 ⑤6/7

【日曜クラス】

① 1/26 ②2/23 ③3/9 ④5/4 ⑤6/8

【火曜クラス】

① 1/28 ②2/25 ③3/18 ④5/6 ⑤6/10

【水曜クラス】※開講検討中(1月中旬頃発表予定)

① 1/29 ②2/26 ③3/19 ④5/7 ⑤6/11

◆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

・リゾットの復習をする ・炙りをマスターする ・圧力鍋での煮込み料理を習得する ・ブルスケッタを復習する

帆立貝の炙りチーズリゾット / いのしし頬肉のスパイスストゥファート、  
ターメリックスクス添え/ ふきのとうのブルスケッタ

第2回

・簡単フリットをマスターする ・ほうれん草の手打ちパスタを習得する ・ホワイトソースを復習する ・クレープの焼き方を復習する

鶏もも肉の青のりビールフリット / ほうれん草の魚介ラザニア (手打ち) /  
ヘーゼルナッツのミルクレープ

第3回

・ヴァッレダオスタの郷土料理を知る ・鶏の4つ落としを学ぶ ・マCHEDニアを復習する

ペリーナ渓谷風ズッパ / 鶏胸肉のソテー、白舞茸ソースとホワイトマッシュルーム/  
エルダーフラワーのゼリー、マCHEDニア風

第4回

・魚さばきを復習する ・ロングのかわりパスタにトライする ・家庭でも作りやすいメイン料理をマスターする

鱈と春野菜のカルピオーネ / タヤリントリュフ風味 (手打ち：ロングパスタ) /  
春キャベツとアスパラガスの豚バラ肉蒸し

第5回

・手軽なナポリ料理を知る ・ショートパスタを手軽にトライする ・カチャトーラを復習する

緑&黄ズッキーニのスカパーチェ / グリンピースとエビのカヴァテッリ (手打ち：ショートパスタ)  
/ 仔羊のカチャトーラ

■天候、仕入れによって内容が変更することがございます。