

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】※開講決定

① 1/29 ②2/26 ③3/19 ④5/7 ⑤6/18

◆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 ④炙りをマスターする ⑤圧力鍋での煮込み料理を習得する ⑥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 ④ほうれん草の手打ちパスタを習得する ⑤ホワイトソースを復習する ⑥クレープの焼き方を復習する

鶏もも肉の青のりピールフリット / 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 ④鶏の4つ落としを学ぶ ⑤マchedニを復習する

ペッ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 ④ロングのかわりパスタにトライする ⑤家庭でも作りやすいメイン料理をマスターする

鰯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 ④ショートパスタを手軽にトライする ⑤カチャトーラを復習する

緑&黄ズッキーニのスカペーチェ / 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。