

2025年 40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 7/19 ②9/13 ③10/25 ④11/15 ⑤12/13

【日曜クラス】

① 7/20 ②9/14 ③10/19 ④11/16 ⑤12/14

【火曜クラス】

① 7/15 ②9/16 ③10/21 ④11/18 ⑤12/16

【水曜クラス】

① 7/16 ②9/17 ③10/22 ④11/19 ⑤12/10

◆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

・昆布締めをトライする イタリア米でのリゾットの作り方を知る ・仔羊の部位について学ぶ

甘エビの昆布締め冬瓜と共に / 夏野菜のトマトリゾット (リゾット：カルナローリ米) /
仔羊フィレカツと紫キャベツのマリネ、にんにくソース

第2回

・簡単フリットアイテムを増やす ・冷製ズッパの作り方を復習する ・バーナーの扱いに慣れる ・うさぎもも肉の下処理を学ぶ
・手打ちガルガネッリを復習する

シャドーウィーンのクロケッタ/枝豆の冷製ズッパ、豆腐チーズの炙りで /
コニーリョのもも肉ハーブ風味ガルガネッリと共に (手打ち：ショート)

第3回

・カポナータの復習をする ・変わりショートパスタの種類を知る ・魚のオープン調理を習得する

ゼブラなすのカポナータ / きのこと松の実のルマコーニ (乾麺：ショート) /
メカジキのパレルミターナ、じゃがいもとベーコンを添えて

第4回

・栗の粉を使った手打ちパスタにトライする ・ラツィオ/ヴェネチアの代表豚肉料理を学ぶ
・ロンヴァルディア州マントバの郷土菓子にトライする

栗ときのこのクリームソース、パッパルデッレ (手打ち：ロングパスタ) /
豚肉のポルケッタハーブ風味/アーモンドとコーングリッツのスプリゾローナ

第5回

・ポテトサラダの基本を知る ・燻製調理に慣れる ・オイル系パスタをマスターする ・仔牛について学ぶ

サーモンのポテトサラダ、燻製ポーチドエッグと共に /カラスミと水菜のアーリオオーリオ
ペペロンチーノ (乾麺：ロング) / 仔牛と冬野菜のクリーム仕立てスペツァティーノ

■天候、仕入れによって内容が変更することがございます。