

料理教室【Le Macaron YUKA.】

2026年 41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 1/17 ②2/23(月:祝) ③3/14 ④4/25 ⑤5/30

【日曜クラス】

① 1/25 ②2/22 ③3/15 ④4/26 ⑤5/24

【火曜クラス】

① 1/27 ②2/24 ③3/17 ④4/28 ⑤5/26

【水曜クラス】 ※開講検討中

① 1/28 ②2/25 ③3/18 ④4/22 ⑤5/27

◆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

・ヴェネツィアの郷土料理を知る ・鱈料理のアレンジを増やす ・ニヨッキの基本を学ぶ ・低温調理で簡単に鴨の火入れを学ぶ

焼きパッカラマンテカート / かぼちゃのニヨッキ、シナモン風味（手打ち：ニヨッキ） /
鴨のローストアレグロドルチェオレンジ風味

第2回

・パスタの茹で時間と塩の関係を学ぶ ・簡単なベーコンの作り方を知る ・魚の切り分けを練習する
・アブルッツォ州やマルケ州カーニバルのドルチェを知る

パケッリの手作りベーコンと白菜のクリームソース（乾麺：ショート） /
鰯の香草姿焼き、ベルガモットの香りで / チェセルキータピスタチオ風味

第3回

・常備菜を増やす ・手打ちパスタを復習する ・ローマの代表料理を習得する

プロッコリーと新玉ねぎのマリネケイパー風味/ 赤海老とフルーツトマトのタリオリーニ
(手打ち：ロングパスタ) / 仔牛のローマ風サルティンボッカ

第4回

・簡単コンフィの作り方を習得する ・仔羊タンの扱いを知る ・リゾットを復習する ・クレピネットの扱い方を知る

仔羊タンのコンフィインサラータ、レモンソース/筍と山菜のあさりと蛤リゾット（リゾット） /
牛豚肉フロマージュのインヴォルティーニ グリーンアスパラガスのグリル

第5回

・簡単なサラダのバリエーションを増やす ・キッチンエイドを使って手作りショートパスタをトライする ・黒ニンニクの扱い方を知る
・マルサラ酒について学ぶ

アボカドと蟹のインサラータ / ツナとトマト、リコッタチーズのマッケローニ
(手打ち：ショートパスタ) / 鶏もも肉の黒にんにくソースマルサラ酒煮込み

■天候、仕入れによって内容が変更することがございます。