

2026年 42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 7/11 ②9/5 ③10/3 ④11/7 ⑤12/5

【日曜クラス】

① 7/12 ②9/6 ③10/4 ④11/8 ⑤12/6

【火曜クラス】

① 7/7 ②9/1 ③10/6 ④11/10 ⑤12/8

◆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

- ・身近な食材でアンティパストを作る ・甲殻類の下処理や扱いに慣れる ・サルサディボモドーロを復習する
- ・旬の食材（ルバーブ）について知る

アスパラガスのフロマージュとプロシュート巻きフリット / ワタリガニと赤海老のリングイーネ
ピッコロ、トマトクリームソース（乾麺） / トルタ・ディ・ラバルバーロ（ルバーブのケーキ）

第2回

- ・カッパーリーニの茹で方や塩加減を確認する ・天然羊腸を使ったサルシッチャ作りを体験する ・輪切りの魚の調理の仕方を知る
- ・バニェット ヴェルデソースをマスターする ・ピエモンテの郷土色豊かなソースについて学ぶ

イカと青紫蘇たらこの冷製カッパーリーニ、ズッパ仕立て（乾麺） / 手作りサルシッチャ /
鯖のインパデッラ、バニェット ヴェルデ（グリーンソース）

第3回

- ・バーニャカウダソースを習得する ・ピエモンテ地方の代表料理について学ぶ ・色付きのタリアッテッレに取り組む
- ・鶏もも肉の扱いをマスターする ・ナポリの代表的なプッタネスカソースを習得する

バーニャカウダ秋野菜と共に / 岩のりとパンチェッタクリームソース、
うこんタリアッテッレ（手打ち：ロング） / 若鶏のグリリア、プッタネスカソースで

第4回

- ・応用範囲の広いフリットを学ぶ ・全粒粉の手打ちパスタにトライする ・ラッツィオ州のアマトリチャーナをマスターする
- ・挽肉作りにトライする ・網脂を使った調理法を習得する ・マルサラ酒の応用範囲を広げる

椎茸のホタテのリピエーノ フリット / 全粒粉のガルガネッリ、アマトリチャーナ
（手打ち：ショート） / 仔牛の網脂包み、マルサラ酒ソース

第5回

- ・魚介のラグーを復習する ・小麦粉について学ぶ ・手早く良い状態でパスタを仕上げる ・圧力鍋の扱いに慣れる
- ・ポレンタの作り方をマスターする ・コンポート作りを復習する ・シチリアの代表スイーツを知る

真鯛とカブのラグー 古代小麦のカサレッチェ（乾麺：ショート） / いのししのスペツァティーノ
カシスソース、ポレンタ添え / 洋梨のスパイスコンポート、カッサータ風

■天候、仕入れによって内容が変更することがございます。