

2022年 34期 メニュープログラム（6月～12月）

<スタンダードクラス> 全5回

【日曜クラス】

① 6/12 ②7/10 ③9/25 ④10/2 ⑤12/4

【火曜クラス】

① 6/14 ②7/12 ③9/20 ④10/4 ⑤12/6

◆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み物と共に
干菓子をお出しいたします。

第1回目 (スペイン料理・イタリア料理)

- ・スペイン代表料理、スープの作り方を知る ・手打ちパスタを学ぶ ・ソフリットの作り方を知る
- ・鱈の背開きを学ぶ ・トマトソースの作り方を学ぶ

濃縮トマトのガスパッチョ / フェットチーネのパパリーナ（手打麺：ロング）/
真鱈の香草パン粉焼きトマト風味

第2回目 (フランス料理)

- ・冷製スープの基本の作り方をマスターする ・サフランライス炊き方を知る ・クランブルの基本を学ぶ
- ・フランス南部「セート」の代表料理を知り、自宅で作しやすい一品をマスターする

ヴィシソワーズ、シェリーの香り / イカの煮込み魚介の南仏風、サフランライス添え/
フロマージュブラン風ブルーベリーソース、クランブルと共に

第3回目 (イタリア料理)

- ・ブルスケッタの基本をマスターする ・乾麺ロングパスタの扱い方を復習する ・伝統的なイタリアのトマト煮込み料理を知る

トマトとモッツアレラのブルスケッタ、きのこヴィネガー風味のブルスケッタ/
じゃがいもとインゲンのジェノベーゼソース（乾麺：ロング） / 若鶏の煮込み 猟師風

第4回目 (フランス料理・イタリア料理)

- ・フランス代表惣菜をマスターする ・リゾットの基本をマスターする ・パイ生地の扱いに慣れる

キャロットラペ オレンジ風味/パルミジャーノレッジャーノのリゾット /
サーモンのパイ包み、ディルの香りで

第5回目 (フランス料理)

- ・ポーチドエッグをマスターする ・マヨネーズを復習する ・簡単赤ワインソースの作り方を知る
- ・基本のプリン作り方を学ぶ

ポーチドエッグ トマトの野菜煮込み添え / 豚ロースのプルーン赤ワインソース /
オレンジのプリン

■天候、仕入れによって内容が変更することがございます。

■天候、仕入れによって内容が変更することがございます。