

## 2023年 36期 メニュープログラム (7月~12月)

### <スタンダードクラス> 全5回

【日曜日 昼クラス】

①7/23 ②9/17 ③10/15 ④11/19 ⑤12/17

【火曜日 昼クラス】

①7/18 ②9/19 ③10/17 ④11/21 ⑤12/19

◆時間：  
昼クラス 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、スープの作り方を学ぶ ・手打ちパスタを学ぶ ・ソフリットの作り方を学ぶ
- ・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)

- ・冷製スープの作り方の基本をマスターする ・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

トマトとモッツァ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/  
じゃがいもといんげん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学ぶ
- ・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