

## 2024年 38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

#### 【日曜クラス】

① 7/14 ②9/8 ③10/20 ④11/17 ⑤12/8

#### 【火曜クラス】

① 7/9 ②9/3 ③10/8 ④11/12 ⑤12/10

◆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み物と共に  
干菓子をお出しいたします。

#### 第1回 (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 (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 (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 (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 (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