

2025年 40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 7/13 ②9/7 ③10/5 ④11/9 ⑤12/7

【火曜クラス】

① 7/8 ②9/2 ③10/7 ④11/11 ⑤12/9

◆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、自宅で作り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 (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
- ・基本のプリンの作り方を学ぶ

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