

2026年 42期 メニュープログラム (6月~11月)

<スタンダードクラス> 全5回

【日曜クラス】

① 6/28 ②8/30 ③9/27 ④10/18 ⑤11/15

【火曜クラス】

① 6/30 ②8/18 ③9/29 ④10/20 ⑤11/17

◆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
- ・手打ちパスタの基本を学ぶ
- ・簡単香草パン粉の作り方を知る
- ・鱈の背開きを学ぶ
- ・トマトの切り方のコツを知る

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
- ・オレンジのカルチェ切りを学ぶ

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