

# 2018年度 フランス料理 I 日程表

2017.9.15

日 程		メ ニ ュ ー
1	4/3 (火)	鶏の白ワイン煮、マセドアンサラダ、薔薇のブランマンジェ、◇キッシュ・ロレーヌ
2	4/17 (火)	鴨のロースト オレンジソース、サラダウ・ジャポネーズ(米のサラダ)、ムース・オ・パンプルムース、◇タルトゥ・オニオン
3	5/1 (火)	オムレットウ、帆立貝とアボガドのサラダ、◇プレオリースリング、シュー・プロフィットロール グラス・バニニュー入り【実演のみ】
4	5/15 (火)	鶏の赤ワイン煮、ラ・サラダウ・トロペジェンヌ、フルーツのグラタン、◇フラミッシュ・オ・ポワロー(ポロ葱のクルスタッドウ)
5	6/5 (火)	豚肉のローストポークのエーグルドゥソース添え、グラタン・ドフィノワ(じゃがいものグラタン)、サブレ・クルスティアン、◇クルスタッドウ・トゥリアノン
6	6/19 (火)	豚肉のプロヴァンス風煮込み、クスクスのサラダ、マカロン・オ・フリユイ、◇サーモンとほうれん草のクルスタッドウ
7	7/3 (火)	仔羊のロースト・ソース・マントウ、ラタウイユ、ソルベ・マンゲー【実演のみ】、グラス・オ・テ、◇テリーヌ・ドゥ・レギューム・アン・ジュレ(野菜のテリーヌ)
8	7/17 (火)	羊のカレー、ニース風サラダ、ソルベ・ポワール【実演のみ】、◇ピザ
9	8/28 (火)	仔牛のカツレツ ウィーン風、ミネストローネ、イチジクのコンポート、◇魚のショー・フロア
10	9/11 (火)	スズキのオリーブ油焼き クミン風味ソース添え、じゃがいものスープ、ゴーフル・リエージュ、◇サンドウィッチ
11	9/25 (火)	カレイの白ワインソース、じゃがいもとひき肉のグラタン、フランナチュール、◇ブーシェ・オ・フリユイ・ドゥ・メール
12	10/9 (火)	金目鯛のムース香草風味 バターソース添え、サラダドゥ・プレズィリエンヌ、甘いグジュール(シュー)、◇海の幸のクルスタッドウ
13	10/23 (火)	ブイヤベース、豚足のサラダ、紅茶のプリン、◇テリーヌ・ドゥ・フォア
14	11/13 (火)	ポトフ、ニョッキ・ア・ラ・パリジェンヌ、洋梨のコンポート、◇テリーヌ・ドゥ・フォアグラ(フォアグラのテリーヌ)
15	12/4 (火)	グランドゥ・キャスレ、米のカレーのサラダ、ビスキュイ・クラン・オ・ザ・ローム・ドゥ・ショコラ、◇バジル風味の千切り野菜のクルスタッドウ
16	12/18 (火)	牛フィレ肉のパイ包み焼き、シーザースサラダ、柚子のブランマンジェ、◇鶏レバーのテリーヌ
17	1/15 (火)	ビーフシチュー、手打ちパスタ、鶏胸肉とソ・ドゥ・ヴォーのサラダ、杏のムース、◇カナッペ <1人5種>
18	1/29 (火)	帆立貝のソテー、魚のベニエ、グラニテ・オ・シャンパーニュ、◇パテ・パンタン・ソース・ペリゲー
19	2/19 (火)	オックステールの赤ワイン煮、クロケットウ、ビールのタルトゥ、◇テリーヌ・ドゥ・カンパーニュ
20	3/12 (火)	仔羊の香草風味焼き、ホロホロ鳥ときのこのクレープ、白ワインのババロアズ、◇鴨のリエット

※料理 I クラスは2018年度が最後の開講となるため、授業の振替はできません。

入学お申込み時は十分ご注意ください。

※都合により、メニューや日程が変更になる場合もございます。

予めご了承ください。

※◇印は作っていただいたものをお持ち帰りいただくメニューです。

イル・プルー・シュル・ラ・セーヌお菓子教室  
〒150-0033 東京都渋谷区猿樂町17-16  
代官山フォーラム2F  
TEL:03-3476-5196  
FAX:03-3476-5197