2016年度　フランス料理 上級　日程表

2016.3.23

	日付		メニュー
1	6/7	（火）	・仔羊のコンフィ　アプリコット オリエンタル添え ・ケック・サレ ・鴨のリエット（実演のみ）
2	11/1	（火）	・豚フィレ肉とキャベツのフォンデュ　粒マスタードソース添え ・クルスティアン・ドゥ・ヴィアンドゥ・オ・セザム ・グジュール・オ・フロマージュ ・牛肉のビール煮込み　フランドル風（実演のみ）
3	12/20	（火）	・若鶏の詰め物 塩生地包み焼き　パスタのグラタン パルメザン添え ・ブルゴーニュ風ポーチ・ド・エッグの赤ワインソース ・デュグレレ風あんこうのコキーユ（実演のみ）
4	2/21	（火）	・ブレッソール・ドゥ・キャナール・ア・ラ・ニニョン ・サブレ・ア・ラ・ミモット ・キャベツのファルシー　ジャンドラベーヌ風（実演のみ）
5	3/21	（火）	・ブランダードゥ・ドゥ・モリュ ・オニオン・グラタンスープ ・鶏のソテー 猟師風　アンディーヴのムニエルとポンム・ビロン

※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。
　毎年メニューが変更になりますので、来年度へ振替をお考えの方はお含みおきください。

※基本的に、全5回の受講になります。

※過去に、料理Ⅲ、料理Ⅳクラス、料理上級クラスのいずれかを卒業された方は上記の受講したことがないメニュー
　単発で受講することができます（1回24,000円）。 詳細は教室スタッフへご確認ください。

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