

2015年度 フランス料理 上級 日程表

料金 : ￥115,500 (全5回)

2015.3.10

	日付		メニュー
1	4/28	(火)	・ヴィシソワーズ ・クスクスロワイヤル ・鶏肉のヴァレ・ドージュ風
2	7/14	(火)	・トマトのファルシ グリンピースとオリーブのリゾット ・ムースリーヌ・ド・ドラッド・クルスタッセソース ・フィレンツェ風 半熟卵のクルスタッドウ
3	10/13	(火)	・リドヴォー ジンガラ ・レンズ豆のスープ ・ハンガリー風牛肉のパプリカ煮込み
4	2/9	(火)	・ル・マンの豚のリエット バゲットウを添えて ・サラダ・ロスコヴィート ・ブルターニュ風 仔羊の詰め物 白いんげん豆とキャベツのソテー
5	3/22	(火)	・ブランダードウ・ドウ・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。

※基本的に、全5回の受講になります。

※受講料は、￥115,500です。分割をご希望の方は、教室にお問い合わせください。

※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を単発で受講することができます(1回23,100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 東京都渋谷区猿樂町17-16
代官山フォーラム2F
TEL:03-3476-5196
FAX:03-3476-5197