

2015年度 フランス料理Ⅰ 日程表

2015.3.11

	日付		メニュー
1	4/7	(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	4/21	(火)	鴨のロースト オレンジソース、サラダ・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	5/12	(火)	オムレット、帆立貝とアボガドのサラダ、シュー・プロフィットロール グラス・バニユ入り、 ◇鶏のショフロワ ドゥミドゥイユ風
4	5/26	(火)	鶏の赤ワイン煮、ラ・サラダ・トロペジエンヌ、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】
5	6/2	(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・トゥリアノン
6	6/16	(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
7	7/7	(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、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	7/21	(火)	羊のカレー、ニース風サラダ、ソルベ・ポワール、グラス・オ・ショコラ ◇ピザ
9	8/25	(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	9/8	(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	9/22	(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	10/6	(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
13	10/20	(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	11/17	(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	12/1	(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
16	12/15	(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、 ◇パテ・アン・ジュレ
17	1/12	(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	2/2	(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	2/16	(火)	オックステールの赤ワイン煮、クロケット、ビールのタルトゥ、 ◇テリーヌ・ドゥ・カンパーニュ
20	3/8	(火)	仔羊の香草風味焼き、ホロホロ鳥ときのこのクレープ、ババロア・白ワイン、 ◇鴨のリエット

※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。

◇印は作っただいたものをお持ち帰りいただくメニューです。

イル・ブルー・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