

2016年度 フランス料理 上級 日程表

2015.10.1

日付			メニュー
1	6/7	(火)	<ul style="list-style-type: none"> ・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	9/13	(火)	<ul style="list-style-type: none"> ・トマトのファルシ グリンピースとオーリーブのリゾット ・ル・ピュイのレンズ豆のサラダ 細切りベーコンとクルトン入り ・ブルゴーニュ風牛肉の煮込み タグリアテル添え(実演のみ)
3	11/1	(火)	<ul style="list-style-type: none"> ・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・ドウ・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)
4	12/20	(火)	<ul style="list-style-type: none"> ・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ュー(実演のみ)
5	2/21	(火)	<ul style="list-style-type: none"> ・ブレッソール・ドウ・キャナール・ア・ラ・ニニヨン ・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)
6	3/21	(火)	<ul style="list-style-type: none"> ・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 猶師風 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6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。