

2017年4月

§ はりキュールの日 ♪は祝日

日	月	火	水	木	金	土
26	27	28	29	30	31	1 2C ダックワーズ (ﾌﾞﾗﾘﾈ) ダックワーズ (ｺｺ) ダックワーズ (ゆず) ﾙ・ﾌｨﾅﾝｽｲﾔ § フランボ/キッシュ
2 2D ｺｯﾁの様なﾊﾞﾅ ﾀﾙﾄｳ・ｶﾗｲﾌﾞ	3 卒研ⅠA ﾄﾗﾝｼｭ・ｼｬﾝﾌﾟ/ﾉｰｽﾞ ｶﾞﾄｰ・ｵｰﾄﾘｯｼｬﾝ § フランボ/キッシュ	4 料理Ⅰ 鶏の白ワイン煮、ﾏﾔﾄﾞｱﾝｻﾗﾀﾞ 薔薇のﾌﾞﾗﾝﾏﾝｼﾞｪ、ｷｯｼｭ・ ﾛﾚｰｽ (1人1台) (鶏さばき) (ﾊﾟｰﾀﾞ・ﾊﾟﾃ) § ワイン	5 入門 苺のｼｮｰﾄｹｰｷ § フランボ/キッシュ	6 1A 苺のｼｮｰﾄｹｰｷ ﾌﾞﾗﾝﾏﾝｼﾞｪ (実)ｼｭﾚ § フランボ/キッシュ	7 1B ﾀﾙﾄｳ・ﾌﾚｰｽ ﾀﾙﾄｳ・ﾊﾞﾅｰｽﾞ・ｺｺ (ﾊﾟｰﾄｼｭｸﾚ) (実)ｸﾚｰﾑ・ﾀﾞﾏﾝﾄﾞ (実)ｺﾝﾌｨﾁｭｰﾙﾀﾞﾌﾞﾘｺ § フランボ/キッシュ	8 2C ｺｯﾁの様なﾊﾞﾅ ﾀﾙﾄｳ・ｶﾗｲﾌﾞ
9 2D ダックワーズ (ﾌﾞﾗﾘﾈ) ダックワーズ (ｺｺ) ダックワーズ (ゆず) ﾙ・ﾌｨﾅﾝｽｲﾔ § フランボ/キッシュ	10 卒研ⅡA 心とこめかみ、重厚さの ﾗﾑﾚｰｽﾞﾝ § フランボ/キッシュ	11 卒研ⅢA ｶﾞﾄｰ・ｻﾝﾏﾙｸ、ｹｯｸ・ｵ・ｻﾞ ﾌﾞﾘｺ § フランボ/キッシュ	12 KA ｴｷﾉｸｽ、紅茶のお菓子 § フランボ/キッシュ	13 1A ﾀﾙﾄｳ・ﾌﾚｰｽ ﾀﾙﾄｳ・ﾊﾞﾅｰｽﾞ・ｺｺ (ﾊﾟｰﾄｼｭｸﾚ) (実)ｸﾚｰﾑ・ﾀﾞﾏﾝﾄﾞ (実)ｺﾝﾌｨﾁｭｰﾙﾀﾞﾌﾞﾘｺ § フランボ/キッシュ	14 1B 苺のｼｮｰﾄｹｰｷ ﾌﾞﾗﾝﾏﾝｼﾞｪ (実)ｼｭﾚ § フランボ/キッシュ	15 2A 苺のｼｮｰﾄｹｰｷ ﾌﾞﾗﾝﾏﾝｼﾞｪ (実)ｼｭﾚ § フランボ/キッシュ
16 2B ﾀﾙﾄｳ・ﾌﾚｰｽ ﾀﾙﾄｳ・ﾊﾞﾅｰｽﾞ・ｺｺ (ﾊﾟｰﾄｼｭｸﾚ) (実)ｸﾚｰﾑ・ﾀﾞﾏﾝﾄﾞ (実)ｺﾝﾌｨﾁｭｰﾙﾀﾞﾌﾞﾘｺ	17 第2A ｸﾛｶﾝﾌﾞｯｼｭ (ｽｶﾞｰ台とﾃﾞ ｺﾚｰｼｮﾝ、ﾊﾟｲﾂﾝｸﾞ) (実) 星口金を使った絞り § フランボ/キッシュ	18 料理Ⅰ 鴨のｵﾚﾝｼﾞ・ｿｰｽ煮、ｻﾗﾄﾞｳ・ ｼﾞｬｯﾊﾟｰﾈｰｽﾞ、ﾑｰｽﾊﾟﾝﾌﾙﾑｰｽ ﾀﾙﾄｳ・ｵﾆｵﾝ (1人1台) (鶏さばき) § ワイン	19 入門 ｵﾚﾝｼﾞのﾛｰﾙｹｰｷ、(実)早 い春の陽だまり	20 1A 早い春の陽だまり ﾀﾙﾄｳ・ｵ・ﾌﾛﾏｰｼﾞｭ	21 1B ｵﾚﾝｼﾞのｼｮｰﾄｹｰｷ ｽｰﾌﾟ・ﾄﾞｳ・ﾌﾘｭｲ ﾌｨﾅﾝｽｲﾔ (実) ﾍﾞｰｼﾞﾝﾀﾝﾃﾞｨｰｽ・ ｱｰﾗ・ﾉﾌｾﾞｯﾄｳ	22 2A ﾀﾙﾄｳ・ﾌﾚｰｽ ﾀﾙﾄｳ・ﾊﾞﾅｰｽﾞ・ｺｺ (ﾊﾟｰﾄｼｭｸﾚ) (実)ｸﾚｰﾑ・ﾀﾞﾏﾝﾄﾞ (実)ｺﾝﾌｨﾁｭｰﾙﾀﾞﾌﾞﾘｺ
23 2B 苺のｼｮｰﾄｹｰｷ ﾌﾞﾗﾝﾏﾝｼﾞｪ (実)ｼｭﾚ § フランボ/キッシュ	24 卒研ⅤA ｴｸﾞｱｽﾞｨｵﾝ (ｼｭｰ)、ﾌﾞﾃﾞ ｺﾝﾃ、西洋かりんと (実 演のみ) § フランボ/キッシュ	25	26	27 1A ｵﾚﾝｼﾞのｼｮｰﾄｹｰｷ ｽｰﾌﾟ・ﾄﾞｳ・ﾌﾘｭｲ ﾌｨﾅﾝｽｲﾔ (実) ﾍﾞｰｼﾞﾝﾀﾝﾃﾞｨｰｽ・ ｱｰﾗ・ﾉﾌｾﾞｯﾄｳ	28 1B 早い春の陽だまり ﾀﾙﾄｳ・ｵ・ﾌﾛﾏｰｼﾞｭ	29 ♪第2B ｸﾛｶﾝﾌﾞｯｼｭ (ｽｶﾞｰ台とﾃﾞ ｺﾚｰｼｮﾝ、ﾊﾟｲﾂﾝｸﾞ) (実) 星口金を使った絞り § フランボ/キッシュ

2017年5月

§ はりキュールの日 ♪は祝日

日	月	火	水	木	金	土
30 卒研IVB リモンセロ、ケック・オ・ショコラ § フランボワ/キッシュ	1 卒研IA 抹茶のお菓子、スープ・アング レース・ア・ラ・パナール § カシス/ピザ	2	3 ♪卒研VB エガザン・イオン（シュ）、プティ・ コンテ、西洋かりんと（実 演のみ） § カシス/ピザ	4 ♪	5 ♪	6 2C ミルティ・フリユイ （フォントムラング） ケーキ・ノア ビスキュイ・キュイエル・オ・テ § カシス/ピザ
7 2D クグロフ・ラッセ タンバールエーゼ クレープ・グラス・オ・ロム	8 卒研III A タルトゥ・モンモランシー、ル・メリッサ	9 料理I オムレツ、帆立とアボカドの サラダ、シュブ・ロフィットロール、プ レオリスリング § ワイン	10 入門 サブ・レ・ココ、オレンジのバウンド ケーキ、（実サブ・レ・オランジュ）	11 1A シュー・ア・ラ・クレーム パ・リブ・レスト § ペーシュ/クロック	12 1B エクレール・キャフェ エクレール・ショコラ サントル （実）ルジューズ	13 2C クグロフ・ラッセ タンバールエーゼ クレープ・グラス・オ・ロム
14 2D ミルティ・フリユイ （フォントムラング） ケーキ・ノア ビスキュイ・キュイエル・オ・テ § カシス/ピザ	15 第2A ウエディングケーキ（2段重ねの もの）、（実）飴細工（ハ ラ）	16 料理上級 仔羊のコンフィ・ア・リコッ トオリエンタル添え、ケック・サレ、 ポーチド・エッグ § ワイン	17 入門上級 マンゴーのバ・ロア § カシス/ピザ	18 1A エクレール・キャフェ エクレール・ショコラ サントル （実）ルジューズ	19 1B シュー・ア・ラ・クレーム パ・リブ・レスト § ペーシュ/クロック	20 2A 早い春の陽だまり タルトゥ・オ・フロマージュ
21 2B オレンジのショートケーキ スープ・ド・ウ・フリユイ フィナンシェ （実）ウイグ・タンティエヌ・ ア・ラ・ノワゼットゥ	22 卒研III A ごまのお菓子、米とオレンジ	23 料理I 鶏の赤ワイン煮、サド・カ・トロペ ジェヌ、フルーツのグ・ラタン、 フラミッシュ・オ・ポ・ワロー（1人1 台） § ワイン	24 入門 シュー・クリーム、（実）エクレール	25 1A シャルロット・ボ・ワール ブ・レス・イリアン	26 1B クグロフ・ラッセ タンバールエーゼ クレープ・グラス・オ・ロム	27 2A オレンジのショートケーキ スープ・ド・ウ・フリユイ フィナンシェ （実）ウイグ・タンティエヌ・ ア・ラ・ノワゼットゥ
28 2B 早い春の陽だまり タルトゥ・オ・フロマージュ	29	30	31	1 1A クグロフ・ラッセ タンバールエーゼ クレープ・グラス・オ・ロム	2 1B シャルロット・ボ・ワール ブ・レス・イリアン	3 2C ショコ・マントウ パ・トネ・フロマージュ デュイル・オ・ザ・マントウ （実）バ・ロアズ・マントウ ショコ・マントウの

2017年6月

§ はりキュールの日 ♪は祝日

日	月	火	水	木	金	土
28 2B 早い春の陽だまり タルト・オ・フロマージュ	29	30	31	1 1A クグ・ロフ・ラッセ タンパル・エーゼ クレープ・グラス・オ・ロム	2 1B シャロット・ボ・ワール プ・レス・イリアン	3 2C ショコ・マントウ パ・トネ・フロマージュ テュイル・オ・ザ・マントウ (実) パ・ハ・ロアズ・マントウ ショコ・マントウの
4 2D シュルプ・リース・デ・ボ・ア (パ・ハ・ロアズ・マントウ) 杏のタルト (実) コンフィチュール・フランボ (実) ジョコント・サント	5 卒研ⅠA 春の苺のケーキ、トリアノン	6 料理Ⅰ 豚肉のロースト・ソース・レイク ルド・ウ、グ・ラタン・ド・フィノワ、 サブ・レ・クルスティオン、クルスタット・ウ トリアノン (1人1台) (実) Pシュクレ § ワイン	7 入門 プ・ランマンジェ フィナン・スイエ	8 1A ミルティ・フリユイ (フォン・ド・ムラング) ケーク・ノア ビ・スキュー・キューエル・オ・テ § カシス/ピザ	9 1B ムース・フロマージュ・ウ・アン・プラン タルト・ウ・シトロン (実) パ・ト・ド・ウ・フリユイ (ハート・ブ・リゼ)	10 2C シュルプ・リース・デ・ボ・ア (パ・ハ・ロアズ・マントウ) 杏のタルト (実) コンフィチュール・フランボ (実) ジョコント・サント
11 2D ショコ・マントウ パ・トネ・フロマージュ テュイル・オ・ザ・マントウ (実) パ・ハ・ロアズ・マントウ ショコ・マントウの	12 卒研ⅢA コナツツとマンゴー、プ・ラムのバ ウント § カシス/ピザ	13 入門上級 くるみといちじくのタルト	14 KA プ・ラリネとシモンのプ・ロ・レ、杏 のバ・ウント、ケーク・サルラ	15 1A ムース・フロマージュ・ウ・アン・プラン タルト・ウ・シトロン (実) パ・ト・ド・ウ・フリユイ (ハート・ブ・リゼ)	16 1B ミルティ・フリユイ (フォン・ド・ムラング) ケーク・ノア ビ・スキュー・キューエル・オ・テ § カシス/ピザ	17 2A シャロット・ボ・ワール プ・レス・イリアン
18 2B スリー デ・イ・ジョネーズ § 杏/オニオン	19 卒研ⅤA ナショナル・セット、心深くさわや かなりんごとヨーグルトのムース	20 料理Ⅰ 豚肉のプ・ロ・バンス風、クスクスの サラダ、マロン・フリユイ、鮭の クルスタット・ウ (1人1台) § ワイン	21 入門 ムース・ココ § カシス/クロック	22 1A ムース・ココ サブ・レ・ココ サブ・レ・シヨクラ	23 1B ショコ・マントウ パ・トネ・フロマージュ テュイル・オ・ザ・マントウ (実) パ・ハ・ロアズ・マントウ ショコ・マントウの § 杏/オニオン	24 2A スリー デ・イ・ジョネーズ § 杏/オニオン
25 2B シャロット・ボ・ワール プ・レス・イリアン	26 卒研ⅡA 軽やかレモン、ベ・レ・レース	27	28 卒研ⅢA パ・ラン・スイア、淡雪杏ムース	29 1A ショコ・マントウ パ・トネ・フロマージュ テュイル・オ・ザ・マントウ (実) パ・ハ・ロアズ・マントウ ショコ・マントウの	30 1B ムース・ココ サブ・レ・ココ サブ・レ・シヨクラ	1 第2B ウェディング・ケーキ (2段重ねの もの)、(実) 餡細工 (パ ラ)

2017年7月

§ はりキュールの日 ♪は祝日

日	月	火	水	木	金	土
2 卒研IVB ル・ボンフ・オ・キャフェ、サン・パ ルテルミ	3 卒研IA ロワイヤル パッションのショートケーキ § カシス/ピザ	4 料理I 仔羊のロースト・ソースマントウ、 ラタトゥイユ、ソルベ・マンゴー、グ ラスオレ 野菜のテリーヌ（1人1台） § ワイン	5 入門 シェルロット・ボ・ワール	6 1A ル・フェトラ ル・スイオン （実）ジョコンド・サント ビ・スキュイショコラはK A使用	7 1B シェルブ・リース・デ・ボ・ア （ハ・バ・ロアス・マントウ） 杏のタルト （実）コンフィチュールフランボ （実）ジョコンド・サント	8 2C トロピック クレープ・シュゼット スフレ・グ・ラッセ・コアントロー （ハ・タ・クレープ） ムラングはKAを使用
9 2D ビュッシュ・オ・シトロン、サブレ・ オランジュ、サブレはKAを使用	10 第2A ☆ブティール（実）クレム・オ・ プールでの線書き（ハ・化 ング）、トンパントウ（たらし 書き）、グリサントウ（すべ り書き）（キャロリーヌ、	11	12	13 1A シェルブ・リース・デ・ボ・ア （ハ・バ・ロアス・マントウ） 杏のタルト （実）コンフィチュールフランボ （実）ジョコンド・サント	14 1B ル・フェトラ ル・スイオン （実）ジョコンド・サント ビ・スキュイショコラはK A使用	15 2C ビュッシュ・オ・シトロン、サブレ・ オランジュ、サブレはKAを使用
16 2D トロピック クレープ・シュゼット スフレ・グ・ラッセ・コアントロー （ハ・タ・クレープ） ムラングはKAを使用	17 ♪第2B ☆ブティール（実）クレム・オ・ プールでの線書き（ハ・化 ング）、トンパントウ（たらし 書き）、グリサントウ（すべ り書き）（キャロリーヌ、	18 料理I 羊のカレー煮込み、ピラフ、ニース 風サラダ、ソルベ・ボ・ワール、グ ラスオショコラ、ピザ（1人1台） § ワイン	19 入門 レモン・シフォンケーキ（実）グラス・ ハ・ニユ	20 1A トロピック クレープ・シュゼット スフレ・グ・ラッセ・コアントロー （ハ・タ・クレープ） ムラングはKAを使用	21 1B アヒュルコ ガトー・バスク パンド・ジエヌ（KAを使用） § 杏/オニオン	22 卒研VB ナショナル・セット、心深くさわや かなりんごとヨーグルトのムス
23	24	25	26	27	28	29
30	31	1	2	3	4	5

2017年8月

§ はりキュールの日 ♪は祝日

日	月	火	水	木	金	土
30	31	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19 2A ムース・フロマージュ・ヴァン・プーラン タルト・シトロン (実) ハート・トウ・フリユイ (ハート・リゼ)
20 2B ムース・ココ サブ・レ・ココ サブ・レ・シヨクラ	21	22	23 卒研ⅠA フォレ・ワール、カシとオレンジ	24 1A アカビュルコ ガトー・バスク バンド・ジエヌ (KAを使用) § 杏/オニオン	25 1B トロピック クレープ・シュゼット スフレ・グーラッセ・コアントロー (ハート・クレープ) ムラングはKAを使用	26 2A ムース・ココ サブ・レ・ココ サブ・レ・シヨクラ
27 2B ムース・フロマージュ・ヴァン・プーラン タルト・シトロン (実) ハート・トウ・フリユイ (ハート・リゼ)	28 卒研ⅣB スカー・グーラッセ、グーラン、イー ス・プーラネ・シトロン	29 料理Ⅰ 仔牛のカツツウィーン風、 ミネストローネ、イチジクのコンポー ト、魚のショー・フワ (1人1 台) § ワイン	30 入門 レアチーズケーキ	31 1A ビュッシュ・シヨクラ タルト・シュクル	1 1B ハーフ・エ・オ・ホー・ワール (ガナッシュ・ア・グーラッセ) タルト・レザン	2 2C アカビュルコ ガトー・バスク バンド・ジエヌ (KAを使用) § 杏/オニオン

2017年9月

§ はりキュールの日 ♪は祝日

日	月	火	水	木	金	土
27 2B ムース・フロマージュ・ウ・アン・フ・ラン タルトウ・シトロン (実) パート・ト・ウ・フリユイ (パート・リゼ)	28 卒研IVB スカー・グ・ラッセ、グ・ルアン、 ス・フ・ラリネ・シトロン	29 料理 I 仔牛のカツレツウィーン風、 ミネストローネ、イチジクのコンボート、 魚のショー・フロア (1人1台)	30 入門 レアチーズ・ケーキ	31 1A ビュッシュ・ショコラ タルトウ・シュクル	1 1B パルフェ・オ・ホ・ワール (カ・ナツシュ・ア・グ・ラッセ) タルトウ・レザン	2 2C アカビュルコ ガトー・バスク パンド・ジ・エヌ (KAを使用)
3 2D モンブラン (クレーム・ダ・マンド) ガトー・ウィークアント ド・ミニカン (実) キャヌレ・ト・ウ・ホ・ルトー	4	5 料理上級 鯛のフィレ オレンジソース、白い んげん豆のピュレ	6 KA 淡雪抹茶、シュークリーム	7 1A パルフェ・オ・ホ・ワール (カ・ナツシュ・ア・グ・ラッセ) タルトウ・レザン	8 1B ビュッシュ・ショコラ タルトウ・シュクル	9 2C モンブラン (クレーム・ダ・マンド) ガトー・ウィークアント ド・ミニカン (実) キャヌレ・ト・ウ・ホ・ルトー
10 2D アカビュルコ ガトー・バスク パンド・ジ・エヌ (KAを使用)	11 第2A プティ・フル (パイン、苺、) オペラ、ボンム・ト・ウ・テール、 ティ・ミルティ・フリユイ	12 料理 I ススキのクミン風味ソース、野菜 のスープ、ゴーフル・リエージュ、 サント・イチ・シュル・リース (1人1台)	13 入門 タルトウ・レザン	14 1A ゴッホの様なバナナ タルトウ・カライフ	15 1B ビュッシュ・オ・マンゲー キャトル・キヤール・オレンジ クレーム・フリユレ	16 2A パルフェ・オ・ホ・ワール (カ・ナツシュ・ア・グ・ラッセ) タルトウ・レザン
17 2B シュー・アラ・クレーム パリブレスト	18 ♪第2B プティ・フル (パイン、苺、) オペラ、ボンム・ト・ウ・テール、 ティ・ミルティ・フリユイ	19	20 卒研IIA 過ぎし日の淡い思いの リョットウの氷菓、コナツツの パウンド、ゴーフル・リエージュ (実 演のみ)	21 1A ビュッシュ・オ・マンゲー キャトル・キヤール・オレンジ クレーム・フリユレ	22 1B ゴッホの様なバナナ タルトウ・カライフ	23 ♪2A シュー・アラ・クレーム パリブレスト
24 2B パルフェ・オ・ホ・ワール (カ・ナツシュ・ア・グ・ラッセ) タルトウ・レザン	25	26 料理 I 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、 フランチャール プーシェ・フリユイ・ト・ウ・メル (1人1台)	27 入門 ベイクト・チーズ・ケーキ	28 1A ダックワーズ (フリリネ) ダックワーズ (ココ) ダックワーズ (ゆず) ル・フィナンスイエ	29 1B モンブラン (クレーム・ダ・マンド) ガトー・ウィークアント ド・ミニカン (実) キャヌレ・ト・ウ・ホ・ルトー	30 第2B パート・フィユイ (折りパイ)、 生クリームを詰めたコルネ、 パ・トネグ・ロマージュ (本科とは違 います)、ホ・ワソング・ブリル、 コンベルサシオン (実) グ

2017年10月

§ はりキュールの日 ♪は祝日

日	月	火	水	木	金	土
1 卒研IVB ブラン・スイエル、フレッシュ・デ テ、(実) アリアス	2 卒研IA ヨーグルトとバジル、オレンジの お菓子	3 料理上級 豚の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 アントゥ・オ・セザム、ゲジュール・ オ・フロマージュ、牛肉のビール煮 § ワイン	4 卒研ⅢA ムース・キャラメル、ガトー・フランボ ワーズ	5 1A モンブラン (クレム・ダマンド) ガトー・ウィークエンド ドミニカン (実) キャヌレ・ドゥ・ポルトー	6 1B ダックワーズ (フ・ラリネ) ダックワーズ (ココ) ダックワーズ (ゆず) ル・フィナンスイエ § フランボ/キッシュ	7 2C クワッサン① クワッサン・オ・ザ・マントゥ パン・オ・ショコラ マロン・ノワ § フランボ/クロック
8 2D クワッサン② パン・オ・レザン アンガ・デ・イーネ、 サブ・レ・ドゥ・マンティオン (実) パート・アンガ・デ・イーネ	9 ♪第2B パート・フィテ (練りパイ)、 フレッシュ (フロマージュ・ブ ラン)、 アリュメット・オ・フロマージュ、セザ ム・エ・パホ (チーズとゴマ、 § ワイン	10 料理I 金目鯛のムース香草風味、 サラダ・ドゥ・フレ・イリアン、甘い ゲジュール、海の幸のクルスタ ドゥ (1人1台) § ワイン	11 入門 モンブラン	12 1A オペラ・キャフェ ガトー・ショコラ (実) マロン・リス	13 1B ミルフィユ ショゾン・オ・ボナム (実) ラング・ド・ブッフ (実) りんごの煮方 (ショゾン用)	14 2C クワッサン② パン・オ・レザン アンガ・デ・イーネ、 サブ・レ・ドゥ・マンティオン (実) パート・アンガ・デ・イーネ
15 2D クワッサン① クワッサン・オ・ザ・マントゥ パン・オ・ショコラ マロン・ノワ § フランボ/クロック	16 第2A パート・フィテ (折りパイ)、 生クリームを詰めたコルネ、パ トナ・フロマージュ (本科とは違 います)、ボワソン・プリル、 コンベルサシオン (実) ケ	17	18	19 1A ミルフィユ ショゾン・オ・ボナム (実) ラング・ド・ブッフ (実) りんごの煮方 (ショゾン用)	20 1B オペラ・キャフェ ガトー・ショコラ (実) マロン・リス	21 2A エクレール・キャフェ エクレール・ショコラ サントル (実) ルジューズ
22 2B ビュッシュ・ショコラ タルト・シュクル	23	24 料理I ブイヤベース、豚足のサラダ、 紅茶のプリン、テリヌ・ドゥ・フォ ワ (1人1台) § ワイン	25 入門 ミートパイ、クレム・ブリュレ	26 1A ギヤレット・デ・ロワ、ナボリタン、 アリュメット・マロン (実) アリュメ ット・ボナム (実) りんごの煮 方 (アリュメット・ボナム用) § カシス/ピザ	27 1B シブ・スト・ペイザンヌ タルト・タン・ビュイ・ダムール (実) パレ・コンゴレ (ミル・ヌガ ティース)	28 2A ビュッシュ・ショコラ タルト・シュクル
29 2B エクレール・キャフェ エクレール・ショコラ サントル (実) ルジューズ	30 卒研ⅢA ガトー・ブル・ローリー、タルト・ ア・ランスイエヌ、(実) クレール	31 入門上級 ブルーベリーのタルト、パッションの ソルベ (実演のみ)	1	2	3 ♪卒研VB ミルフィユ・オ・ショコラ、ル・リゴロ	4 2C ブリオッシュ・パ・リジヤン ブリオッシュ・ムースリース ボ・ストック ボ・ロネズ サハラ

2017年11月

§ はりキュールの日 ♪は祝日

日	月	火	水	木	金	土
29 2B エクレール・キャフェ エクレール・ショコラ サントル (実) ルシージュス	30 卒研ⅢA ガトー・フル・ローリ、タルト・ ア・ランスイエンス、(実) クレオール	31 入門上級 プールベリーのタルト、パッションの ソルベ (実演のみ)	1	2	3 ♪卒研VB ミルフィーユ・オ・ショコラ、ル・リゴロ	4 2C プリオッシュ・パ・リジヤン プリオッシュ・ムスリース ホ・ストック ホ・ロネズ サバラン
5 2D くるみとコーヒー、ケロニス、 クイニー・アマン § ペーシュ/ピザ	6 卒研ⅠA 紅茶のお菓子、みかんと ヨーグルト	7 料理Ⅰ ホトフ、ニョッキ・ア・ラ・パ・リジエ ンヌ、洋梨のコンポート、フオアグ うのテリーヌ (1人1台) § ワイン	8 入門 ガトー・ショコラ、(実) ショゾン・ ホ・ンム	9 1A シーフ・スト・ヘ・イザンヌ タルト・タン・ピュイ・ダムール (実) パ・レ・コンゴレ (ミル・ヌガ ティーヌ)	10 1B ギャレット・デ・ロワ、ナボリタン、 アリュメット・マロン (実) アリュメッ ト・ホ・ンム (実) りんごの煮方 (アリュメット・ホ・ンム用) § カシス/ピザ	11 2C くるみとコーヒー、ケロニス、 クイニー・アマン § ペーシュ/ピザ
12 2D プリオッシュ・パ・リジヤン プリオッシュ・ムスリース ホ・ストック ホ・ロネズ サバラン	13 卒研ⅢA 栗のシーフ・スト、ヘ・ラベカ	14	15 KA スユリー、ニコロ	16 1A クロワッサン① クロワッサン・オ・ザ・マントウ パン・オ・ショコラ マカロン・ノワ § フランボ/クロック	17 1B クロワッサン② パン・オ・レザン アンガ・デ・イーネ、 サブレ・トウ・マンディアン (実) パート・アンガ・デ・イーネ	18 2A ミルフィーユ ショゾン・オ・ホ・ンム (実) ラング・ト・ブッフ (実) りんごの煮方 (ショゾン用)
19 2B ギャレット・デ・ロワ、ナボリタン、 アリュメット・マロン (実) アリュメッ ト・ホ・ンム (実) りんごの煮方 (アリュメット・ホ・ンム用) § カシス/ピザ	20 第2A パート・フィユ (練りパイ)、 フレッシュ (フロマー・ジュ・ブ ラン)、 アリュメット・オ・フロマー・ジュ、セザ ム・エ・パ・ホ (チーズとゴマ、	21 料理Ⅰ キャスレ、米のカレーのサラダ、ピ スキュイランザ・ロムド・ウショコラ、 千切り野菜のクルスタッドウ (1人1台) § ワイン	22 入門 ピュッシュ・ド・ノエル	23 ♪1A クロワッサン② パン・オ・レザン アンガ・デ・イーネ、 サブレ・トウ・マンディアン (実) パート・アンガ・デ・イーネ	24 1B クロワッサン① クロワッサン・オ・ザ・マントウ パン・オ・ショコラ マカロン・ノワ § フランボ/クロック	25 2A ギャレット・デ・ロワ、ナボリタン、 アリュメット・マロン (実) アリュメッ ト・ホ・ンム (実) りんごの煮方 (アリュメット・ホ・ンム用) § カシス/ピザ
26 2B ミルフィーユ ショゾン・オ・ホ・ンム (実) ラング・ト・ブッフ (実) りんごの煮方 (ショゾン用)	27	28 入門上級 チーズのバウト、紅茶のフ リン (実演のみ)	29	30	1	2 卒研ⅣB プレズィール、ル・ベリガタン、 (実) ル・トウ・イ・オ・マロン

2017年12月

§ はりキュールの日 ♪は祝日

日	月	火	水	木	金	土
26 2B ミルフィユ ショゾン・オ・ボナム (実) ラング・ド・ブッフ (実) リんごの煮方 (ショゾン用)	27	28 入門上級 チーズのバウンド、紅茶のフリン (実演のみ)	29	30	1	2 卒研IVB プレスイール、ルベリグータン、 (実) ル・ドゥイ・オ・マロン
3 第2B ビュッシュ・オ・フ・ラネ、ビュッシュ・オ・シャンパニュ (生クリーム) (実) マジパンでの人形とデコレーション	4 卒研IA ヴィクトリア オペラ・フ・ラネ	5 料理I 牛フィレ肉のパイ包み焼き、シーザースサラダ、柚子のブラマンジェ、パテ・アン・ジュレ (1人1台) § ワイン	6 入門 シャルロット・オ・フリーズ § ペーシュ/ピザ	7 1A プリオッシュ・パ・リジヤン プリオッシュ・ムスリース ホ・ストック ホ・ロネーズ サバラン	8 1B ア・パランス タルト・ウ・ボナム (実) ホワイト・ガトー・ショコラ	9 2C チョコレート① アマンド・ショコラ カルパドス、キュラソースリース (実) リカール
10 2D チョコレート① アマンド・ショコラ カルパドス、キュラソースリース (実) リカール	11 第2A ビュッシュ・オ・フ・ラネ、ビュッシュ・オ・シャンパニュ (生クリーム)、(実) ムラング・シュイスを使ったレリーフの乾燥 メレンゲ、サンタ、シャンピニオン	12 料理上級 プレツール・ドゥ・キャナル・ア・ラ・ニヨン、サブ・レ・ア・ラ・ミモレット、キャベツのファルシー ジャントラペーヌ風 (実演のみ) § ワイン	13	14 1A ア・パランス タルト・ウ・ボナム (実) ホワイト・ガトー・ショコラ	15 1B プリオッシュ・パ・リジヤン プリオッシュ・ムスリース ホ・ストック ホ・ロネーズ サバラン	16 2C チョコレート② ピエモンテ キャラメル、うじ プル・ドゥ・ネージュ
17 2D チョコレート② ピエモンテ キャラメル、うじ プル・ドゥ・ネージュ	18 卒研IIA ル・ルガン、栗のダックワーズ、塩味のクッキー (実演のみ)	19 入門上級 苺のミルフィユ § シャンパン/キッシュ	20	21 卒研VA ミルフィーユ・オ・ショコラ、ル・リゴロ	22	23 ♪
24	25	26	27	28	29	30

2018年1月

§ はりキュールの日 ♪は祝日

日	月	火	水	木	金	土
31	1	2	3	4	5	6
7	8 ♪	9	10	11	12 ♪	13 卒研VB 美味しい感動 食いしん坊 な感動、ミルリトン・オ・ブリュ ー、スフレ・ラッセ・カス（実演 のみ）
14 第2B ビュッシュ・オ・マンガー（生クリー ムのムース）、紅茶のビュッ シュ（生クリーム） （実）カラフルな色合いの動 物などの抜きチョコ	15 卒研IA キャラメルのお菓子、タルト・ウ・ビ ニヨン、ビスキュイ・ムワール・ショコラ	16	17 KA マロンのビュッシュ、キヤレット・ブ ルトン、ダックワース・ブーリネ § シャンパン/オニオン	18 1A ビュッシュ・オ・シロン、サブレ・ オランジュ、サブレはKAを使用	19 1B くるみとコーヒー、クローヌ、 クイニー・アマン § ペーシェ/ビスサ	20 2A シブー・スト・ベ・イザンヌ タルト・タン ビュイ・ダムール （実）パレ・コンゴレ（ミル・スカ ティース）
21 2B オペラ・キャフェ ガトー・ショコラ （実）マロン・リス	22 第2A ビュッシュ・オ・マンガー（生クリー ムのムース）、紅茶のビュッ シュ（生クリーム）、（実）型 抜きチョコ（サンタ、きのこ） ”	23 料理I ビーフシチュー、手打ちパスタ、 鶏胸肉とソド・ウ・ウオーの サラダ、杏のパ・パ・ロア、カナッペ （1人5種） § ワイン	24 入門 チョコレート カルパドス キュラソー アマン・ティース（スイート）	25 1A くるみとコーヒー、クローヌ、 クイニー・アマン § ペーシェ/ビスサ	26 1B ビュッシュ・オ・シロン、サブレ・ オランジュ、サブレはKAを使用	27 2A オペラ・キャフェ ガトー・ショコラ （実）マロン・リス
28 2B シブー・スト・ベ・イザンヌ タルト・タン ビュイ・ダムール （実）パレ・コンゴレ（ミル・スカ ティース）	29 卒研III A マンダリーヌ・ブーリッシュ、ガ トー・ゲルノー・ブルワ	30 卒研VA 美味しい感動 食いしん坊 な感動、ミルリトン・オ・ブリュ ー、スフレ・ラッセ・カス（実演 のみ）	31	1 1A チョコレート① アマン・ショコラ カルパドス、キュラソー スリース （実）リカー	2 1B チョコレート① アマン・ショコラ カルパドス、キュラソー スリース （実）リカー	3 2C シブー・スト・オランジュ ムース・パ・スイオン ムース・ショコラ

2018年2月

§ はりキュールの日 ♪は祝日

日	月	火	水	木	金	土
28 2B シブー・スト・ベ・イザンヌ タルト・タン ビュー・ダ・ムール (実) ハーレ・コンゴレ (ミル・ヌガ ティーヌ)	29 卒研ⅢA マンダ・リース・ブ・リオンヌ、ガ ト・グ・ルノー・ブルワ	30 卒研ⅤA 美味しい感動 食いしん坊 な感動、ミルリト・オ・ブ・リュ ノー、スフレ・ラッセ・カス (実演 のみ)	31	1 1A チョコレート① アマンド・ショコラ カルパ・ド・ス、キュラソー スリース (実) リカール	2 1B チョコレート① アマンド・ショコラ カルパ・ド・ス、キュラソー スリース (実) リカール	3 2C シブー・スト・オランジュ ムー・ス・ハ・スイオン ムー・ス・ショコラ
4 2D ホンム・ド・ウ・テール スフレ・ショ・ショコラ ケーク・オ・ノ・ド・ウ・サルラ	5 第2B プティ・ショコラ パッション、 モンブラン、ボンボン・リキ ム①、アマンティヌ (ケースに入れる)、型抜き (かご) (実) チョコレート	6 料理Ⅰ 帆立貝のソテー・バターソース、ペ ニエ、グラニテ・シャンパン、パテ ド・ウ・パンタン (1人1台) § ワイン	7 入門 マーブル・ケーキ、ナッツのバウンド・ケ キ	8 1A チョコレート② ビ・エモンテ キャラメル、うじ ブル・ド・ウ・ネージュ	9 1B チョコレート② ビ・エモンテ キャラメル、うじ ブル・ド・ウ・ネージュ	10 2C ホンム・ド・ウ・テール スフレ・ショ・ショコラ ケーク・オ・ノ・ド・ウ・サルラ
11 2D シブー・スト・オランジュ ムー・ス・ハ・スイオン ムー・ス・ショコラ	12 ♪第2B プティ・ショコラ、ハートのフランボ ワース (型ぬきチョコ)、ボ ンボン・リキール②ロッシュ・ アマント・ウ、 ル・フージュ、型抜き § シャンパン/オニオン	13	14	15 1A ビュッシュロン (コホー) コーヒーとウイスキーのバウンド	16 1B スリー デイジ・ヨネース § 杏/オニオン	17 2A ル・フェトラ ル・スイオン (実) ジョコンド・サンド ビ・スキュイショコラはK A使用
18 2B ア・パランス タルト・ウ・ボンム (実) ホワイト・ガトー・ショコラ	19 第2A プティ・ショコラ パッション、 モンブラン、ボンボン・リキ ム①、アマンティヌ (ケースに入れる)、型抜き (かご) (実) チョコレート	20 料理Ⅰ オックス・テルの赤ワイン煮、クワッ ト、ビールのタルト、パテ・ド・ウ・ カンパ・ニユ (1人1台) § ワイン	21 入門 タルト・ウ・オ・フレス、タルト・ウ・ シトロン	22 1A スリー デイジ・ヨネース § 杏/オニオン	23 1B ビュッシュロン (コホー) コーヒーとウイスキーのバウンド	24 2A ア・パランス タルト・ウ・ボンム (実) ホワイト・ガトー・ショコラ
25 2B ル・フェトラ ル・スイオン (実) ジョコンド・サンド ビ・スキュイショコラはK A使用	26 第2A プティ・ショコラ、ハートのフランボ ワース (型ぬきチョコ)、ボ ンボン・リキール②ロッシュ・ アマント・ウ、 ル・フージュ、型抜き § シャンパン/オニオン	27	28	1 1A ホンム・ド・ウ・テール スフレ・ショ・ショコラ ケーク・オ・ノ・ド・ウ・サルラ	2 1B シブー・スト・オランジュ ムー・ス・ハ・スイオン ムー・ス・ショコラ	3 2C サツマイモのオペラ タルト・ウ・フォルモザンヌ

2018年3月

§ はりキュールの日 ♪は祝日

日	月	火	水	木	金	土
25 2B ル・フェドゥラ ル・スイオン (実) ショコント・サンド ビスキュイショコラはK A使用	26 第2A プティ・ショコラ、ハートのフランボワーズ (型ぬきチョコ)、ボンボン・リキュール②ロッシュ・アマントゥ、 ル・フージュ、型抜き § シャンパン/オニオン	27	28	1 1A ホンム・ドゥ・テル スフレ・ショ・ショコラ ケーク・オ・ノワ・ドゥ・サルラ	2 1B シブ・ースト・オランジュ ムース・パ・スイオン ムース・ショコラ	3 2C サツマイモのオヘラ タルトゥ・フォルモザンヌ
4 2D サント・イツチ カナッペ キッシュ・ロレーヌ パン・ドゥ・ミ (実)	5 卒研ⅠA サンミッシェル、マンゴーとチーズ § シャンパン/オニオン	6 料理Ⅰ 仔羊の香草風味、和和鳥とキノコのクレープ、白ワインのハ・ロアズ、鴨のリエット (1人1台) § ワイン	7 入門 フラボワーズのケーキ § シャンパン/オニオン	8 1A シブ・ースト・オランジュ ムース・パ・スイオン ムース・ショコラ	9 1B ホンム・ドゥ・テル スフレ・ショ・ショコラ ケーク・オ・ノワ・ドゥ・サルラ	10 2C サント・イツチ カナッペ キッシュ・ロレーヌ パン・ドゥ・ミ (実) § シャンパン/キッシュ
11 2D サツマイモのオヘラ タルトゥ・フォルモザンヌ § シャンパン/キッシュ	12 卒研ⅢA フレーズ・イエ、パ・レ・ド・ージュ § シャンパン/オニオン	13 料理上級 ビカルディ・風クレープ、オニオン・ラタトゥーフ、仔羊包み焼き ヴァン・ジョーヌを加え煮詰めたジュ・ジ・ロール茸とアスパラガスのムニエル § ワイン	14	15 1A サツマイモのオヘラ タルトゥ・フォルモザンヌ	16 1B サント・イツチ カナッペ キッシュ・ロレーヌ パン・ドゥ・ミ (実)	17 2A ビュッシュ・ロ (コボ)ー コーヒーとウイスキーのハ・ウント
18 2B ビュッシュ・オ・マンゴー キャトル・キヤール・オランジュ クレーム・フリュレ	19	20	21 ♪卒研ⅣB ラミ・カウエットゥ、タルトゥ・シブ・ストゥ・ビスターシュ・エ・アブリコ、 (実) マロン・ドゥ・ナンスイ § シャンパン/オニオン	22 1A サント・イツチ カナッペ キッシュ・ロレーヌ パン・ドゥ・ミ (実) § シャンパン/キッシュ	23 1B サツマイモのオヘラ タルトゥ・フォルモザンヌ § シャンパン/キッシュ	24 2A ビュッシュ・オ・マンゴー キャトル・キヤール・オランジュ クレーム・フリュレ
25 2B ビュッシュ・ロ (コボ)ー コーヒーとウイスキーのハ・ウント	26 卒研ⅡA エヴァ・アスイオン、タンタスイオン・ゲルマントゥ § シャンパン/オニオン	27	28	29	30 卒研ⅤA シェルロットゥ・ウイリアミンヌ、ブ・ケ・ドゥ・フリユイ・セック § シャンパン/オニオン	31 卒研ⅤB シェルロットゥ・ウイリアミンヌ、ブ・ケ・ドゥ・フリユイ・セック § シャンパン/キッシュ