

2017年度 フランス料理 上級 日程表

2016.10.1

日付		メニュー	
1	5/16	(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 ・ブルゴーニュ風ポーチ・ド・エッグの赤ワインソース
2	9/5	(火)	・鯛のフィレ オランダソース、白いんげん豆のピュレ ・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 ・鴨のリエット(実演のみ)
3	10/3	(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	12/12	(火)	・ブレッツォール・ドウ・キャナール・ア・ラ・ニニョン ・サブレ・ア・ラ・ミモレット ・キャベツのファルシー ジャンドラベージュ風(実演のみ)
5	3/13	(火)	・ピカルディー風クレープ ・オニオン・グラタンスープ ・仔羊の包み焼き、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(一部実演のみ)

※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。

※メニューは毎年入れ替えております。授業の振替をお考えの方はこの点をお含みおきください。

※原則として、全5回の受講になります。

但し、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 東京都渋谷区猿樂町17-16
代官山フォーラム2F
TEL:03-3476-5196
FAX:03-3476-5197