

2017年度 フランス料理 上級 日程表

2017.3.13

	日付		メニュー
1	5/16	(火)	・サーモンとアボカドのアスピック ・鯛のヴァントレッシュ風味 人参のグラッセ クミン風味 ・ミニョン・ドウ・ポー・オ・ゾリーブ・タグリアテル・オ・ゴルゴンゾーラ・エ・バジリック (オリーブ風味の豚のフィレミニョン、ゴルゴンゾーラチーズとバジルのタリアテル)
2	9/5	(火)	・鶏レバーのサラダ フランボワーズのヴィネガー風味 ・鯛と野菜のヘーゼルナッツオイルのエマルジョンソース ・牛タンのシャルキュティエ風 ナスとトマトのグラタン・バジル風
3	10/3	(火)	・ラ・スープ・オ・ピストウー ・サーモンのポワレ 赤ワインソース ル・ピュイ産のレンズ豆のヴァントウレッシュ ・豚のソテー プルーンとハチミツ風味
4	12/12	(火)	・スープ・ドウ・ムール(ムール貝のスープ) ・キャラマール・ア・ラ・バスケーズ・リゾット・オ・ショリゾー (イカのトマト煮込みバスク風、サフラン風味のリゾット添え) ・ル・バエコッフ(アルザス地方の煮込み料理)
5	3/13	(火)	・カニと柑橘類のサラダ ・ナヴァラン・ダニョ(仔羊のナヴァラン 野菜添え) ・パエラ(パエリア)

※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。

※原則 全5回の受講になりますが、過去に料理Ⅰクラスを卒業された方はお席があれば

単発受講のお申込みが可能です(1回24,000円／再受講申請書でのお申込み)。

※お申込みの〆切は授業日の2週間前の18時で、1週間前の18時以降にキャンセルされた場合、

キャンセル料(7,400円)がかかりますので、お気をつけください。

詳細は教室スタッフまで・・・。

※料理上級クラスは2017年度が最後の開講となるため、授業の振替はできません。

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