

2026年 41期 メニュープログラム（1月～6月）

<フランス料理マスタークラス> 全5回

【土曜クラス】

① 1/10 ②1/31 ③3/7 ④4/11 ⑤5/9

【日曜クラス】

① 1/12（月：祝） ②2/1 ③3/1 ④4/12 ⑤5/10

【火曜クラス】

① 1/6 ②2/3 ③3/3 ④4/14 ⑤5/12

【水曜クラス】

① 1/7 ②2/4 ③3/4 ④4/15 ⑤5/13

◆時 間：11時スタート

◆下記メニューにワインと、
珈琲、または紅茶がつきます。

料理3品の場合は食後のお飲物
と共に、
干菓子をお出しいたします。

第1回

- ・食材の面白さを知る ・、オイルコンフィの作り方を習得する ・ムール貝の扱いを知る ・フュメドブワソンの作り方を学ぶ
- ・ブルターニュの土地や気候について学ぶ

マグロとレッドアンディーブ河内晩柑のマリネ/ 砂肝のローズマリーオイルコンフィ/
鯖のコトリヤード

第2回

- ・つぶ貝の扱いを知る ・エルカルゴバターの作り方を学ぶ ・緑エマルションの作り方を学ぶ ・ブルゴーニュ地方について学ぶ
- ・おもてなし料理の王道を学ぶ ・蒸し料理とオーブン温度の関連を会得する ・ブリュレの作り方、バーナーの使い方を知る

つぶ貝のエスカルゴバター風味、クレソンのエマルション/
ガリシア栗豚のマデラ酒煮込み、パイ包み焼き / ショコラノワールのクレームブリュレ

第3回

- ・クロメスキの作り方を学ぶ ・オーブンを使ったカジュアルに作れるメイン料理を作る ・アンジュー地方のデザートを知る
- ・水切りデザートの応用にトライする

カニとカリフラワーブルーテのクロメスキ / 鶏もも肉のパン屋風、じゃがいものガルニで/
クレームダンジュ、フランボワーズとフレッシュいちごのソース

第4回

- ・トマトのクスクスの炊き方を知る ・ほたるイカの下処理を習得する・アルザス地方の郷土料理を知る ・薄焼きピザをトライする
- ・アルザス料理にトライする ・目張りのコツを知る

ほたるイカとトマトのクスクスのサラダ / フラメンクッシュ / 豚と仔羊のベックオフ

第5回

- ・旬のグリーンピースの取り扱いについて知る ・北欧の代表サーモン料理をアレンジする ・スイス風のクリーム煮込みにトライする

ポタージュサンジェルマン / グラブラックスサーモンとピーツのマリネ/
骨付き仔牛とシャンピニョンのクリーム煮スイス風