

2025 年 40 期 メニュープログラム（7 月～12 月）

<スタンダードクラス> 全 5 回

【日曜クラス】

① 7/13 ②9/7 ③10/5 ④11/9 ⑤12/7

【火曜クラス】

① 7/8 ②9/2 ③10/7 ④11/11 ⑤12/9

◆時 間：11 時スタート
（10/5 10 時 30 分スタート）

◆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み物と共に
干菓子をお出しいたします。

第 1 回 （スペイン料理・イタリア料理）

- ・スペイン代表料理、スープの作り方を学ぶ ・手打ちパスタを学ぶ ・ソフリットの作り方を学ぶ
- ・鰯の背開きを学ぶ ・トマトソースの作り方を学ぶ

濃縮トマトのガスパッチョ / フェットチーネのパパリーナ（手打麺：ロング） /
真鰯の香草パン粉焼きトマト風味

第 2 回 （フランス料理）

- ・冷製スープの作り方の基本をマスターする ・サフランライスの炊き方を学ぶ ・クランブルの基本を学ぶ
- ・フランス南部「セート」の代表料理を知り、自宅で作りやすい一品をマスターする

ヴィシソワーズ、シェリーの香り / イカの煮込み魚介の南仏風、サフランライス添え/
フロマージュブラン風ブルーベリーソース、クランブルと共に

第 3 回 （イタリア料理）

- ・ブルスケッタの基本をマスターする ・乾麺ロングパスタの扱い方を復習する ・伝統的なイタリアのトマト煮込み料理を知る

トマトとモッツアレラのブルスケッタ、きのこヴィネガー風味のブルスケッタ/
じゃがいもといんげんのジェノベーゼソース（乾麺：ロング） / 若鶏の煮込み猟師風

第 4 回 （フランス料理・イタリア料理）

- ・フランス代表惣菜をマスターする ・リゾットの基本をマスターする ・パイ生地への扱いに慣れる

キャロットラペオレンジ風味/パルミジャーノレッジャーノのリゾット /
サーモンのパイ包み、ディルの香りで

第 5 回 （フランス料理）

- ・ポーチドエッグをマスターする ・マヨネーズを復習する ・簡単赤ワインソースの作り方を学ぶ
- ・基本のプリンの作り方を学ぶ

ポーチドエッグ トマトの野菜煮込み添え / 豚ロースのブルーン赤ワインソース /
オレンジのプリン