



「おいしい」を生み出す
「理由」を学ぶ

Le cuisine La Rochelle

●料理サロンご案内●

シェフのデモンストレーションを目の前で見ながら
まずはレッスン。前菜、メイン、デザート
の3品を作ります。レッスンの後は当日のレシピを
含むフルコースでお食事して頂きます。
料理に合わせたソムリエおすすめのドリンク付き。
季節を感じるメニューを中心に
「家庭でも出来る」をテーマに学んでいきます。
単発レッスンなのでご都合のよい月だけ、
ご自分のペースで参加可能です。
また、デモンストレーション形式なので、
初めての方でも、お1人様でも安心です。
フランス料理を楽しむ贅沢な日にするのも良いですね。

フルコースを食べながら学ぶ料理教室

■ information ■

【日程】裏面をご覧ください
【場所】5階アトリエ
【時間】11:30 ~ 14:30 (11:15受付)
【タイムスケジュール】
11:30 ~ スクリーン、プロジェクターによる
デモンストレーションスタイルの料理レッスン。
13:00 ~ お食事タイム
当日のレシピを含むフルコースをお楽しみ頂きます。
【アミューズ・前菜・魚料理・肉料理・デザート】
持ち物：筆記用具
【レッスン料】1回 ¥7,000(税込込み)
フルコース&ソムリエおすすめドリンク1種・レシピ付き

★6つの講座★

◆◆◆ Classe de la cuisine menu ◆◆◆

[今が旬! オマール海老を堪能]

5月9日(木)

- オマール海老のムース バニラの香り
- オマール海老のロースト オマール海老の旨味のソース
- 玉子焼き器で作るロールケーキ ★盛り付け

[フレンチおつまみ]

7月11日(木)

- フルーツマトとカニの詰物 トマトのクーリー
- 焼きとうもろこしの冷たいスープ 帆立貝のタルタル
- 地鶏とトレビスのショーフロワ ●夏のフルーツテリーヌ

[低温調理]

9月12日(木)

- サーモンのマリネミ・キュイ ソースグリビッシュ
- 熟成豚ロースのプティサレ ジャンボンブラン
- 初秋を楽しむコンポート作り ★スパイス使い

[郷土料理から学ぶブルゴーニュ編]

11月14日(木)

- グルヌイユとニンニクのピューレ パセリのソース
- ブッフブルギニョン
- 旬のフルーツたっぷりグラタン ★フルーツのカット

[鴨&フォアグラ料理をマスター]

1月16日(木)

- フォアグラとナッツのパネソテー パルサミソース
- 鴨胸肉のロースト スパイスの香り
- 小さなタルトタン

[季節の食材と海の幸]

3月12日(木)

- ホタルイカと筍、菜の花のエスカルゴバターソテー
- 蛤と春キャベツ 旬の豆のナーージュ仕立て
- 春の香り 日向夏のマーマレード ★保存方法

※メニュー内容は食材等の関係で変更する事もございます。



会場: ラ・ロシェル アトリエ5階
(北側エレベーターより5階へお越し下さい)

【お支払い】

お電話にてお申込み後
下記へお振込下さい

- ※ 振込手数料はお客様ご負担となります。ご了承くださいませ。
- ※ 当日のキャンセルにつきましてはご返金いたしかねます。

【振込み先】

みずほ銀行 福岡支店
普通) 8027763
(株)サカイ食品

ラ・ロシェル福岡

福岡市中央区大手門1-1-5 ル・アンジェ教会5階アトリエ

電話: 092-716-5617 定休日: 祝日を除く毎週火曜日・第1,3,5水曜日