

プロから習う

モダンフレンチ



新潟の旬の食材を軸にして、フレンチの伝統的な調理法と、美しくモダンな表現を融合した料理を作ります



フランスリー ロランジュ
講師 安孫子 英和シエフ

2月20日(木) 定員:12人 受講料:6,380円(税込)

10:30~14:00

2月のメインメニューは「魚」 豪華なプチコースをお楽しみいただきます
ソースやジャムなど汎用性のあるものなので、いろいろな料理に使いそう！
デザートのパリブレストも実習します

◎メニュー

- ・ノンアルコールスパークリングワイン (フルーツ入り)
- ・前菜 シェフの気まぐれプレート (盛り付け実習)
- ・スープ アサリのクリームスープ仕立て ラヴィオリ入り (実習)
- ・主菜 天然真鯛のポワレ
~タブナードとマスカルポーネチーズのソース
生ハムと自家製トマトジャム添え (実習)
- ・デザート 越後姫のパリブレスト ホワイトチョコソース (実習)
- ・自家製パン

※メニューは材料の仕入れ状況により若干変更することがございます

お申し込み方法

- ・メールでのお申込み culture@katayama-eight.com
- ・HPからのお申込み <https://keight.jp/culture.html>



メールでの申し込み



HPからの申し込み



QRコードで友達追加して申し込んでね！

件名「2月 モダンフレンチ」

①氏名 ②住所(新潟市中央区など) ③日中連絡できる電話番号

※以前LINEで申し込んだ事のある方は「件名」のみお知らせください

LINEからの申し込み

申し込みメールには3日以内に返信いたします。

返信がない場合はお手数をおかけしますが、担当までご連絡ください

・問い合わせ先 ※電話での申し込みはできませんので、ご了承ください

070-3351-7393 (カルチャー担当) / 025-270-0088 (カタヤマエイト)



CULTURE STUDIO
Nature KATAYAMA