

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

6月26日(木) 定員:15人 受講料:6,380円(税込)

10:30~14:00

今回はリクエストにお応えしてお店の定番の前菜を作ります！
そしてメインはイベリコ豚の最高峰ベジョータを使ったポワレ。
至福の一皿で特別なひと時を過ごしていただきます。

◎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
キッシュロレーヌ (実習) ・大人のポテサラ (実習)
初夏の野菜でタブレ (実習) ・若鶏のリエット (実習)
シフォンサレ (実習) ・鮮魚のマリネ・サラダマルシェ
- ・スープ
とうもろこしの冷製スープ
- ・主菜
スペインイベリコ豚ベジョータのポワレ (実習)
- ・デザート
メロンのロールケーキ
- ・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

※キッシュロレーヌとシフォンサレはお持ち帰りが少しございます (容器をご用意いたします)
その他のお料理はプチコースとして教室内で一緒に召し上がっていただきます

お申し込み方法

件名「6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



QRコードで友達追加
して申し込んでね！

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