

プロから習う

モダンフレンチ



フランスリー ロランジュ

講師 安孫子 英和シェフ

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



11月13日(木) 定員:15人 受講料:6,380円(税込)

10:30~14:00

おうちで過ごすクリスマスをフレンチでワンランクUP!
主菜の「サーモンクリビヤック」は、生食用サーモンを、
きのこのペーストやバターライス、ほうれん草、ゴーダチーズ、
ゆで卵等と一緒にパイ包みにして焼いた断面の層が美しいお料理です。

◎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
- ・スープ 栗のポタージュ (実習)
- ・主菜 サーモンクリビヤック (実習)
- ・デザート カフェモカのムース もちもちクレープ (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

件名「11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