

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



3月5日(木) 定員:15人 受講料:6,380円(税込)
10:30~14:00

冬から春へ ~フランス家庭料理で感じる季節の変わり目
フランス北部のベルギーに近い地方のビール煮込みで体を温め、
カブや越後姫などの軽やかな食材で春の訪れを表現したメニューです

◎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 春カブのポタージュ (実習)
- ・主菜 牛肉の黒ビール煮込み (実習)
- ・デザート 越後姫のオムレット (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「3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