

首都圏

ベトナムのお料理教室

2022年11月開講

秋冬コース

シェフに習う

～有名店のシェフや料理長に習うコース～
月1回(全6回)半年コース

NEW にとっておきのスペイン料理

銀座 横浜

教室 【銀座】第1 土曜 午後(11/5開講)
【銀座】第2 水曜 午前(11/9開講)
【横浜】第2 土曜 午後(11/12開講)

会費 46,200円(税抜42,000円)

シンプルな味付けで素材の良さを引き出すスペイン料理は、日本でも大人気。14年間の滞在中にスペイン料理に魅せられ、各地を訪ね歩いて学んだ丸山先生から、スペインの家庭料理や修道院のお菓子をたっぷり教えていただきます。



写真はイメージです



スペイン家庭料理研究家
丸山 久美

11月	バスク地方の料理 ・海老のビスク ・たらのグリーンソース ・パンチネッタ(バスク風パイ)	1月	スペインの煮込み料理 ・ペピトリア(鶏もも肉とアーモンドの煮込み) ・モヘテ(ムルシア地方のサラダ) ・レチェメンガーダのムース	3月	バスクの修道院の料理 ・スカルク(バスク風ビーフシチュー) ・カリフラワーのスフレ ・オレンジカップ
12月	スペインのクリスマス ・豚ヒレ肉のパイ包み ・カリフラワーのクリームスープ ・紫キャベツとりんごのマドリッド風	2月	定番パエリア ・いか墨のパエリア ・ピピラーナ(スペイン風サラダ) ・チョコラテ ・チュロス(デモのみ)	4月	春のパーティーピンチョス ・生ハムと卵のミニコロッケ ・マッシュルームの詰め物 ・海老のカナッペ ・サルモレホ(トマトのガスパチョ) ・黒オリーブのマドレーヌ

※第1土曜クラスの1月分は、1/28に変更になります

新メニュー アルポンテ・原シェフに習う 人気のイタリアン

銀座

教室 【銀座】第1 水曜 午前(11/9開講) ※
【銀座】第1 日曜 午前(11/6開講)

会費 46,200円(税抜42,000円)

豊富な知識と確かな技術を持つ原シェフの手ほどきで、北イタリアの地方料理を楽しみませんか? 今期はチーズ料理のバリエーションにもご注目。初めての方も安心して習えます。イタリアの食文化や食材の楽しいお話が満載の教室です。



写真はイメージです



リストランテ・アルポンテ
オーナーシェフ

原 宏治

11月	ヴァッレ・ダオスタ州 ・ヴァルペリーナ風ズッパ ・鶏むね肉のカツレツ ヴァッレ・ダオスタ風 ・じゃがいものバルミジャーノ	1月	リグーリア州 ・小海老と野菜のアンディーブポートサラダ ・トロフィエパスタ ブロccoliソース ・豚ヒレ肉とマッシュルームの串揚げ	3月	エミリアロマーニャ州 ・玉ねぎのパン粉焼き バルサミコ酢風味 ・生ハムとルッコラのサラダ ・じゃがいものニョッキ マッシュルームソース
12月	ピエモンテ州 ・セロリとくるみ、バルミジャーノチーズのサラダ ・かぼちゃとチーズのリゾット オープン焼き ・リコッタチーズのパンナコッタ コーヒー風味	2月	ロンバルディア州 ・ズッキーニのトルティーノ ・ファルファレーパスタ ゴルゴンゾーラ風味 ・骨付き手羽元肉の香草オープン焼き	4月	アルポンテのコースメニュー ・インゲンとトレヴィスのサラダ ・スパゲティニ ズッキーニとカラスミ風味 ・鶏むね肉のソテー レモンソース ・リコッタチーズのパンケーキといちごのケーキ仕立て

※第1水曜クラスの11月分は11/9、1月分は1/25に変更になります

※第1日曜クラスの1月分は、1/29に変更になります

エッセンス

新メニュー Essenceの薬膳中華

銀座 池袋 横浜

教室 【銀座】第3 水曜 午前(11/16開講) 【池袋】第4 土曜 午後(11/26開講)
【横浜】第4 火曜 午前(11/22開講)

会費 46,200円(税抜42,000円)

健康への第一歩は、季節の食材を選ぶことから。「身体と心を癒す中国料理」をコンセプトにした「南青山Essence」数崎シェフから、四季折々の食材の持ち味を生かし、薬膳の理に沿ったメニューを、家庭でも作りやすい方法で教わります。薬膳が初めての方にもおすすめです。



写真はイメージです



南青山Essence
オーナーシェフ

数崎 友宏

11月	潤い美肌薬膳 ・カニと百合根の卵白クリーム炒め ・豚肉とキノコのおんかけ焼きそば	1月	からだボカボカ薬膳 ・帆立と玉子のチリソース ・羊肉と生姜の黒チャーハン	3月	気力アップ薬膳 ・海老とアスパラガスのマヨネーズソース ・鶏肉の香港風コナッツカレー
12月	血液サラサラ薬膳 ・イワシの紫蘇巻き焼き 酒粕ソース ・ハイビスカスと黒酢のトンポーロー	2月	デトックス薬膳 ・春雨とクワイ入りシューマイ ・山菜入り麻婆豆腐	4月	ストレス解消薬膳 ・セロリとトマト入り水餃子 ・アサリの豆鼓炒め 陳皮風味