

フランス料理を楽しむ会

秋～冬の美味しいジビエ料理

料理講習と食事会がセットになったお得な料理講座です。

ご家庭でも気軽に作れるフランス料理のポイントを

シェフが実演をしながら分かりやすく指導します。

講習会の後は、**食事会**を開催。



回数	日程	内容	講師紹介
第1回	10/29 (土)	A. フォアグラのロワイヤル 和風スープ仕立て B. キジ肉のロースト 愛媛のみかんソース 秋の野菜と茸を添えて ガトーショコラとカシスのソルベ フルーツを添えて	 <p>池田 賢次 先生 (愛媛調理製菓専門学校教師)</p> <p>松山全日空ホテル勤務後、松山市内にフランス料理店「シャトーリオン」をオープン。20年余りオーナーシェフとして活躍。世界料理ワールドカップ金メダル受賞等、コンクール受賞歴多数。</p>
第2回	11/26 (土)	A. カキと冬野菜のクリームスープ B. ホロホロ鳥のソテー オレンジ風味 温野菜添え C. モンプランとりんごのソルベ	
第3回	12/14 (水)	A. 七面鳥のロースト サラダを添えて B. 鹿のロース肉のロティー 木苺のソースと共に C. フルーツグラタンと洋梨のソルベ	
第4回	1/21 (土)	A. フランス産ハトのロースト 小さなサラダ添え B. 仔羊のロティー マデイラ酒風味 C. クレープ シュゼット	
第5回	2/22 (水)	A. 帆立貝柱のイクラ詰め カダイフ巻き フランボワーズソース B. 鴨のロースト 蜂蜜のソース C. 柚子のスフレと柚子のソルベを添えて	

※すべての料理に2種のパンとコーヒーがついております、また、別料金にてグラスワインをご用意しております。

◆ 会 場

学校法人愛媛学園 勝山校舎
住所:松山市勝山町 1-5-2
(CAFE にこら・愛媛コミュニケーションビジネス専門学校)
※受付は1階ロビーにて行います。
三番町通側入口よりお入り下さい。

◆ 時 間

10:30～13:00(受付 10:00～)

◆ 参加費用
(材料費込み)

1回 3,500円

◆ お支払方法

各回分を受付にてお支払ください。

◆ お申込み
お問い合わせ

学校法人愛媛学園 本部事務局
◆TEL:089-931-2231 ◆FAX:089-945-6400



※お車で来られる方は、お近くの駐車場をご利用ください。