

# 各種講座のご案内



## プロから学ぶフランス料理

池田シェフが作り出す料理を見て楽しんで、その料理を味わう、新しいスタイルの講座です。

期 間：平成22年10月～平成23年3月 < 月1回・土曜日 全5回 >

時 間：10：00～13：00 (受付9:30～)

会 場：愛媛コミュニケーションビジネス専門学校 (勝山校舎1Fロビーにて受付)  
 ※ページ下部に地図があります

講 師：本校教師 池田 賢次

※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を受賞等、コンクール受賞歴多数。

受講資格：料理に感心があり、楽しくランチをされたい方

受講料：17,500円 < 1回3,500円×5回分 >

※全5回分を初回11月13日に受付にてお支払い下さい。  
 分納をご希望される方は、初回11月13日に10,500円(3回分)  
 4回目2月12日に7,000円(2回分)をお支払い下さい。

申し込み：受講申し込み書に必要事項を記入のうえ、郵送かFAXかメールでお送り下さい。

お申し込み他詳細は、お気軽にお問い合わせください。

回数	月日	カリキュラム
1	11月13日	冬を迎えて A. 北海道産帆立貝柱とプチサラダ・木苺ソース B. 魚介のスープ、カレー味 C. フランス産鴨のロティ・オレンジ風味
2	12月18日	クリスマス料理 A. ローストチキンにベーコン入り ジャガイモ添え B. ハギのパイ包み焼き トマトソース C. 子羊のロティ デイジョン風、林檎のコンポート添え
3	1月29日	ランチコレクションから A. 浅利と野菜のクリームスープ B. シーフードサラダ、人参のソース C. 牛フィレ肉ベーコン巻き、じゃが芋のガレット添え
4	2月12日	野菜の美味しさ A. 北海道産帆立貝柱と車エビのソテー B. ポ・ト・フ (ゴロゴロ野菜の入った温かスープ) C. 鶏モモ肉とベーコン・トマトのミルフィーユ
5	3月12日	フルーツの主張 A. モンゴイカと春野菜のマリネ B. 鮭のピカタ 白ワインソース C. 豚ロース肉のソテー フルーツソース

※毎回、別料金にてグラスワインをご用意しております。  
 なお、カリキュラムは多少変更する場合がございます。ご了承ください。



【お問い合わせ先】

学校法人愛媛学園 愛媛調理製菓専門学校 ☎790-0876 愛媛県松山市旭町107番地  
 フリーダイヤル：0120-39-4149 E-Mail：ck@aigaku.com  
 TEL：089-943-7151 (直通) 089-931-2231 (代表) FAX：089-931-2246