

# かんたんフレンチ&イタリアン~ワインとともに~



2019年1月~3月  
講座内容のご案内

講師：料理研究家 やとうりっこ 谷藤律子 (ボン ルバ bon repas 主宰)

受講日：毎月第4金曜日 午後6時30分~8時30分

受講料：3ヵ月分 前納 13,320円 (税別)



☆シニアワインエキスパートの資格を持つ講師が厳選した「ワイン」とともに料理をお楽しみください。

## 1月25日：冬のフランス家庭料理

### ◇カリフラワーとホタテのスープ

優しい味わいのスープに、帆立のアクセント。  
体がほっこり温まります。

### ◇豚肩ロースのグリル・グラタン・ドフィノワ

フランスの定番家庭料理「グラタン・ドフィノワ」  
(=じゃがいものグラタン)、メインのお肉も  
一緒にオーブンで焼きましょう！

### ◇チョコレート・ムース ナッツの香り

ワイン：コクのある白ワイン



## 2月22日：春の香りのイタリアン

### ◇じゃがいものニョッキ 春菊と海老のソース

手作りのニョッキのもちもち感を味わって。  
春菊の香りがニョッキにもよく合います♪

### ◇鶏もも肉のハーブグリル 季節野菜を添えて

鶏肉をハーブの香りで歯触りも香ばしく焼き  
上げます。蒸し煮にした野菜をたっぷり添えて。

### ◇レモンと酒粕のケーキ

ほんのり酒粕が香るレモンのケーキ。

ワイン：イタリアの白ワイン



## 3月22日：春を楽しむ簡単フレンチ&イタリアン

### ◇サーモンとホタルイカと柑橘のサラダ

春の魚介をサラダで味わいましょう♪

### ◇豚ロース肉と季節野菜のポワレ トマトのソース

ステーキ用の豚肉をフライパンで焼き上げる簡単な  
レシピです。肉の旨みと和風の調味料で、おいしい  
トマトソースを「手軽」に作ります。

### ◇苺のホワイトバルサミコモリネ

苺をほんのひと手間で、おしゃれなデザートに。

ワイン：ロゼワイン



※メニューは、都合により変更する場合がございます。ご了承ください。

【お問合せ・お申込み先】インターティアラ・お料理サロン(栄中日文化センター提携)

〒461-0005 名古屋市東区東桜 1-3-22 ヴィアーレ・アルベルゴ 10F (受付時間・9:00~19:00 ※除:日曜日)

TEL/FAX: 052-253-6340/6344 E-mail: [intertiara-salon@outlook.jp](mailto:intertiara-salon@outlook.jp) URL: <http://www.intertiara.com>