

かんたんフレンチ&イタリアン~ワインとともに~



2021年4月~6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 16,320円×税=17,952円



☆ワインエキスパート・エクセレンス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。

4月23日：春爛漫のかんたんフレンチ

◇白身魚のポワレ 春野菜とベアルネーズソース

本格フレンチのソースを家庭でも再現しやすい
レシピでご紹介。身近な食材がグレードアップ！

◇鶏モモ肉と春キャベツの軽いクリーム煮

お鍋ひとつでできる旨味たっぷりお手軽レシピ♪

◇苺とヨーグルトのフラン

ワイン：フルーティーな白ワイン



5月28日：彩りと食感を楽しむレシピ

◇タコとししとうのバスク風サラダ

スペイン・サンセバスチャンのバルの味を再現！

◇新玉ねぎと豚肉の白ワイン煮

旬の食材だからできるおいしいレシピ。

野菜もお肉もトロッとやわらかく仕上がります。

◇マンゴーとヨーグルトのパルフェ

ワイン：スッキリ系の白ワイン



6月25日：初夏を楽しむフレンチ&イタリアン

◇初夏のバスク風アクアパッツァ

バスクで畑のキャビアと言われる「涙豆」…の料理に
インスパイアされてできたレシピ、ご紹介します！

◇鶏胸肉のファルシ スパイスの香り

オーブンにお任せの簡単レシピ。肉汁を活かして作る
スパイスの効いた軽いクリームソースが美味しい！

◇柑橘とヨーグルトクリームタルト

ワイン：スッキリ辛口白ワイン



※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・9:00~18:00 ※除:日曜日)

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