

かんたんフレンチ&イタリアン～ワインとともに～



2021年7月～9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。

7月23日：夏の食材でかんたんフレンチ

◇白桃と帆立のサラダ仕立て

桃の香りと食感を生かした夏にぴったりのサラダ仕立て。帆立との相性をお楽しみください！

◇豚肩ロースと季節野菜のポット・ロースト

お鍋ひとつでできる旨味たっぷりお手軽レシピ♪

◇ベリー&ベリーヨーグルトケーキ

ワイン：フルーティーな白ワイン



8月27日：食感と香りを楽しむレシピ

◇クスクスとシーフードのサラダ

フランスのお惣菜の定番「クスクスのサラダ」を魚介と合わせて食感も楽しい豪華な一皿に。

◇焼きナスとチキンのトマト煮

焼きナスの香りと旨味がおいしさの決め手！

◇生姜のブランマンジェ&レモンのジュレ

ワイン：スッキリ系の白ワイン



9月24日：初秋を楽しむフレンチ&イタリアン

◇豚肉と茸のラグーソースパスタ

短時間でおいしくできる「ラグーソース」のレシピをご紹介します。

◇メカジキと茄子と無花果のポワレ

魚と無花果の組み合わせ？！美味しいんです、これ！秋を感じる食べ応えのある魚料理のレシピです。

◇洋ナシのケーキ

ワイン：軽めの赤ワイン



※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>