

気軽におうちでできる

フランスの家庭料理教室

手の込んだレストランのフレンチじゃないけれど、
フランスの家庭料理は素朴で温かい。
シンプルで美味しさあふれる伝統料理を、手軽な手法で紹介します。



[レッスンメニュー]

2017年 4月

4月14日(金)

10~12時半

*ホテルイカと

アスパラガスのリゾット

*ラタトゥイユ

ベーコンポーチドエッグ添え

*ガトー・バスク

(さくらんぼジャム入り焼き菓子)

5月

5月12日(金)

10~12時半

*鮭とサワークリームの

ケーキ・サレ

*キャベツと鶏肉の

マスタード煮込み

*ポ・ド・ショコラ

(濃厚なチョコレートプリン)

6月

6月9日(金)

10~12時半

*ズッキーニのガスパチョ

モッツアレラチーズ添え

*豚ひき肉の

パテ・ド・カンパーニュ

*ブルーチーズケーキ

[受講料] 3500円

[持ち物] エプロン、布巾、筆記用具、持ち帰り容器(必要な方)

[お申し込み&お問い合わせ]

下記 東京ガスライフバル品川まで または
下記ホームページ内の問合せページより
お申し込み下さい

→ <http://tg-lifeval-shinagawa.com>

[講師プロフィール]

伊藤久美

調理師・フードコーディネーター・食育インストラクター

1998年より、料理教室 IMAGINERを主宰。

外部レッスンの講師、雑誌の調理・コーディネート等。

* 野菜が主役のフランス惣菜を多数紹介しています。



●お問合せ・お申込みは下記迄 TOKYO GAS LIFEVAL

品川区戸越2-6-6

東京ガスライフバルカンドー(株)

電話: 03(3781)3882

担当: 佐々・鈴木(清)

