

第5回フランス料理“スリジェ”料理教室

家庭でも手に入る材料、道具を使って料理長が下記の料理を作りながら、ご説明致します。ご覧いただいた後、実際に召し上がって頂きます。フランス料理ってこんなに手軽に作れるんだって事を実感して頂くと同時に、皆様も家庭で作れる様、プロのテクニックを織り交ぜながらの講習会になればと思っております。

是非、皆様、お誘い合わせの上、ご参加いただけます様、お待ちしております。

*日 時： 8月30日(月) AM11:00~PM14:00

*場 所： レストラン・スリジェ (調布市小島町2-47-1、グリーンホール1F)

*参加費： ¥5,250〔消費税込み〕

*定 員： 先着30名様(筆記用具をご持参下さい)

*お申し込み

下記項目にご記入の上、3日前までに、参加費を添えてお申し込み下さい。

お電話、ファクス、メールでご予約の方は、当日お支払いでも可ですが、

前日までにご連絡なく欠席された場合は、全額、キャンセル料として頂きます。

*お問い合わせ

<TEL> 042-443-0022 <FAX> 042-443-0023

<e-mail> inquiry@cerisier-jp.com

MENU メニュー

Crème glacée aux Deux Asperges

冷製、二種のアスパラガスのスープ

Deux Noisettes de Viandes au Basilic, Gratin Dauphinois

牛肉、仔羊肉のプティ・ステーキ、バジリックの香り、ポテト・グラタン添え

Vacherin glacé aux Myrtilles

ブルーベリーのヴァシュラン仕立て

Café コーヒー *Pains* パン *Vin* ワイン

(メニューは毎月変わります。お客様のご要望も取り入れながら、少しずつ高度な内容にする予定です。)

尚、FAX でお申し込みの場合はこちらをご参照下さい。

e-mail でお申し込みの場合はこちらをご参照下さい。