

第12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、お待ち申し上げます。

*日 時： 5月30日(月) 11:00~14:00

*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> [お問合せ・ご予約用メール](#)

MENU メニュー

Feuilleté d'Asperges Blanches aux Oeuf poché

フランス産ホワイト・アスパラガスのフィエッテ、ミラクル卵のポーチドエッグ添え

Noix de Coquille Saint Jacques dorées aux Tomate Confites et au Romarin

北海道産帆立貝の黄金焼き、トマトのローズマリー風味添え

Ananas glacé, Confit longuement au Basilic et Sirop d'Herbes

パイナップルのコンフィとシャーベット、ハーブ風味

Café コーヒー *Pains* パン *Vin* ワイン

尚、FAX でお申し込みの場合はこちらをご利用下さい。

e-mail でお申し込みの場合はこちらをご利用下さい。