

## 第13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： 6月20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](mailto:info@slige.com)

### MENU メニュー

*Saumon Cru à la Vanille et au Citron Vert, Salade d'Herbes*

タスマニア産サーモンのマリネ、ヴァニラとライムの香り、ハーブ・サラダ添え

*Medley de Porc Fermier, Bracelet de Petits Légumes*

フランス、フェルミエ産ポークと初夏の野菜のメドレー仕立て

*Soufflé glacé Monmorency*

ダーク・チェリーのスフレ・アイスクリーム

*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。