

Calendar & Table Menu

2017年 02月

	月	火	水	木	金	土	日
			1 銭屋塾	2	3 節分	4	5 銭屋塾
朝			CHEF'S TABLE				
昼							
夜							
	6	7	8	9	10	11	12
朝					JOY基礎(1)	JOY基礎(1)	JOY応用(1)
昼						JOY基礎(1)	CAKING応用(1)
夜					JOY基礎(1)		
	13	14	15	16	17	18	19
朝						JOY基礎(2)	JOY基礎(2)
昼						CAKING基礎(2)	CAKING基礎(2)
夜	JOY応用(1)				JOY基礎(2)		
	20	21	22	23	24	25	26
朝						JOY応用(2)	JOY応用(2)
昼						CAKING応用(2)	CAKING応用(2)
夜					JOY応用(2)		
	27	28					
朝							
昼							
夜							
朝							
昼							
夜							
レッスン開始時間	【朝】 10:30 ~ 【昼】 14:00 ~ 【夜】 18:30 ~ 【CHEF'S TABLE】 11:00 ~ 【60MINUTES CAFE MENU】 ランチレッスン12:00 ~ / 夜のレッスン18:30 ~						
レッスン時間の目安	60MINUTES CAFE MENU						1時間
	JOY TABLE - 基礎 / JOY TABLE - 応用 / CAKING TABLE - 基礎						2時間
	CAKING TABLE - 応用						2時間30分
	HOME MADE BAKERY / 和・Sweets / Home Made Style						3時間
	CHEF'S TABLE						3時間30分

「 」のマークの時間帯はFREEコースとなります。「 」のマークはLabo Cafeオープン日です。

BASIC COURSE

JOY TABLE - 基礎

【1. 真冬のほかほかごはん】

- ・鶏肉のおろし煮～ふんわり軟らかく煮る
- ・切干大根とお揚げさんの煮物
- ・*
- ・*

【2. 西洋料理】

- ・牡蠣と帆立と蕪のグラタン
- ・鱈のスパゲッティ
- ・小松菜のポタージュ
- ・冬野菜の香味サラダ～昆布ガーリックドレッシング

JOY TABLE - 応用

【1. 日本料理～割烹】

- ・揚げ鱈の芹あんかけ～揚げあんを極めましょう
- ・セロリと蕪と金時人参の粕もみ漬け
- ・炒り大豆とひじきの炊き込みごはん
- ・焼き野菜の粕汁

【2. 和食+フレンチ】

- ・冬野菜とクリーミー チキン
- ・鱈のたたき・フレッシュサラダと共に～蜜柑ジュレ
- ・白菜ときのこのポタージュ
- ・チョコババロア～アングレーズソース

CAKING TABLE - 基礎

【1. ケーク・オ・ショコラ】

【2. ショコラ&ラズベリーのシフォンケーキ】

CAKING TABLE - 応用

【1. マロンとチョコレートのタルト】

【2. オペラ】

SPECIAL COURSE

CHEF'S TABLE

【Boulangerie サ・マーシュ 西川功晃シェフ】

- ・デュラムセモリナフォカッチャ
- ・豆乳クリーミーフランス

Calendar & Table Menu

2017年 02月

BASIC COURSE

JOY TABLE - 基礎

【1. 真冬のほかほかごはん】

- ・鶏肉のおろし煮～ふんわり軟らかく煮る
- ・切干大根とお揚げさんの煮物
- ・*
- ・*

鶏肉のおろしには寒い冬にぴったりです。ふんわり柔らかくすることで、熟々の美味しさも食べやすくなります。

【2. 西洋料理】

- ・牡蠣と帆立と蕪のグラタン
- ・鱈のスパゲッティ
- ・小松菜のポタージュ
- ・冬野菜の香味サラダ～昆布ガーリックドレッシング

JOY TABLE - 応用

【1. 日本料理～割烹】

- ・揚げ鱈の芹あんかけ～揚げあんを極めましょう
- ・セロリと蕪と金時人参の粕もみ漬
- ・炒り大豆とひじきの炊き込みごはん
- ・焼き野菜の粕汁

【2. 和食+フレンチ】

- ・冬野菜とクリーミー チキン
- ・鱈のたたき・フレッシュサラダと共に～蜜柑ジュレ
- ・白菜ときのこのポタージュ
- ・チョコババロア～アングレーズソース

CAKING TABLE - 基礎

【1. ケーク・オ・ショコラ】

【2. ショコラ&ラズベリーのシフォンケーキ】

CAKING TABLE - 応用

【1. マロンとチョコレートのタルト】

【2. オペラ】

SPECIAL COURSE

CHEF'S TABLE

【Boulangerie サ・マーシュ 西川功晃シェフ 】

- ・デュラムセモリナフォカッチャ
- ・豆乳クリーミーフランス