

# Calendar & Table Menu

2017年 03月

	月	火	水	木	金	土	日
			1 銭屋塾	2	3	4 銭屋塾	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基礎(1)
昼						CAKING基礎(1)	CAKING基礎(2)
夜				JOY基礎(1)	JOY基礎(1)		
	13	14	15	16	17	18	19
朝					JOY応用(1)	JOY応用(1)	JOY応用(1)
昼						CAKING応用(1)	CAKING応用(1)
夜				JOY応用(1)	JOY応用(1)		
	20 春分の日	21	22	23	24	25	26
朝					JOY基礎(2)	JOY基礎(2)	JOY応用(2)
昼						CAKING基礎(2)	CAKING応用(1)
夜				JOY基礎(2)	JOY基礎(2)		
	27	28	29	30	31		
朝					JOY応用(2)		
昼	CAKING応用(2)						
夜				JOY応用(2)	JOY応用(2)		
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. 春の寒い日の和洋食】
- ・ ごろごろホワイトシチュー
  - ・ 海老の唐辛子&ハーブマリネのグリル
  - ・ 旬みかんのサラダ
  - ・ カフェモカクッキー
- 【2. おうち中華】
- ・ ふんわりジューシー豚
  - ・ 海老焼売
  - ・ 春野菜たっぷり春雨ラーメン
  - ・ 苺の杏仁豆腐

### JOY TABLE - 応用

- 【1. 日本料理】
- ・ 若牛蒡の白和え
  - ・ 烏賊大根
  - ・ 新玉ねぎ丼
  - ・ 菜花と白葱のお吸い物
  - ・ 春キャベツの浅漬け
- 【2. パルメシ】
- ・ 春キャベツのメンチカツ~ひよこ豆ソース
  - ・ 海老とじゃが芋のパンケーキ
  - ・ 色々茸のブランチャ~パセリソース
  - ・ 緑野菜のサラダ~ハニージンジャー Dressing

### CAKING TABLE - 基礎

- 【1. エクレア】
- ・ 苺ミルクチョコ
  - ・ ビターチョコ
- 【2. ビスケット&ブレッド】
- ・ アメリカンビスケット
  - ・ パナナブレッド

### CAKING TABLE - 応用

- 【1. リンツァートルテ】
- ・ ヘーゼルナッツのタルト生地
  - ・ フランボワーズジャム
- 【2. ザッハトルテ】

## SPECIAL COURSE

# Calendar & Table Menu

2017年 03月

## BASIC COURSE

### JOY TABLE - 基礎

#### 【1. 春の寒い日の和洋食】

- ・ごろごろホワイトシチュー
- ・海老の唐辛子&ハーブマリネのグリル
- ・旬みかんのサラダ
- ・カフェモカクッキー

ホワイトシチューは冷凍できるので便利な自家製のホワイトルーを作ります。豆乳も入れて温まるお野菜たっぷりシチューです。クリーミーなものと一緒に食べたいちょっとスパイシーな海老のグリル。そして、旬の蜜柑を使ったサラダと蜜柑にあうドレッシング。

#### 【2. おうち中華】

- ・ふんわりジューシー酢豚
- ・海老焼売
- ・春野菜たっぷり春雨ラーメン
- ・苺の杏仁豆腐

甘酸っぱい味が後を引きます。薄切り肉を丸めて作ると手軽で子供たちも大喜びのメニューです。プリプリの海老焼売は冷めてもおいしいです。やる野菜をたっぷり入れて、鶏とアサリのスープで満足感のある春雨スープです。

### JOY TABLE - 応用

#### 【1. 日本料理】

- ・若牛蒡の白和え
- ・烏賊大根
- ・新玉ねぎ丼
- ・菜花と白葱のお吸い物
- ・春キャベツの浅漬け

#### 【2. バルめし】

- ・春キャベツのメンチカツ~ひよこ豆ソース
- ・海老とじゃが芋のパンケーキ
- ・色々茸のブランチャ~パセリソース
- ・緑野菜のサラダ~ハニージンジャードレッシング

バルめしは、お料理の盛り付けも気取らずラフな感じがいいなあ、と思います。お店ではソースに工夫するのもオリジナリティーがあっていいと思います。春キャベツのメンチカツはお花見にもかわいいですね。

### CAKING TABLE - 基礎

#### 【1. エクレア】

- ・苺ミルクチョコ
- ・ビターチョコ

シュー生地をマスターしましょう。上につけるチョコは配下顔のビターチョコレートと苺ミルクのチョコレートを。

#### 【2. ビスケット&ブレッド】

- ・アメリカンビスケット
- ・バナナブレッド

アメリカンビスケットはスコーンの形に焼きます。サクサク感としっとり感のある生地がシンプルで美味しいです。バナナブレッドはたっぷりバナナでフルーティーに焼きます。

### CAKING TABLE - 応用

#### 【1. リンツァートルテ】

- ・ヘーゼルナッツのタルト生地
- ・フランボワーズジャム

アルザス風にシナモン風味のヘーゼルナッツのタルト生地にフランボワーズのジャムと果肉をのせて焼き上げます。

#### 【2. ザッハトルテ】

シンプルだけど、手間がかかるザッハトルテです。初心者だと思われる場合は、ご遠慮くださいませ。