

Calendar & Table Menu

2017年 10月

	月	火	水	木	金	土	日
							1 銭屋塾
朝							
昼							
夜							
	2	3	4 西川シェフ	5	6	7	8
朝			CHEF'S TABLE		JOY基礎(1)	JOY基礎(1)	JOY基礎(1)
昼						CAKING基礎(1)	CAKING基礎(1)
夜					JOY基礎(1)		
	9	10	11	12	13	14	15
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)		
	16	17	18	19	20	21 銭屋塾	22 銭屋カフェ
朝							JOY基礎(1)
昼							CAKING基礎(1)
夜							
	23	24	25	26	27	28	29
朝				JOY基礎(1)	JOY基礎(2)	JOY基礎(2)	JOY応用(1)
昼						CAKING基礎(2)	CAKING応用(1)
夜				JOY基礎(1)	JOY基礎(2)		
	30	31					
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. ブティフランス】

- ・ボンヌ・ファミ風ポターージュ
- ・ズッキーニとトマトのフラン
- ・旬魚のパネソテー
- ・キャロットラペ

【2. 和食】

- ・小松菜と豚肉の炒めもの 焼き海苔
- ・揚げ薩摩芋の菊花甘酢あん
- ・ひじきの五目煮
- ・茸と栗の炊き込みごはん

JOY TABLE - 応用

【1. 日本の西洋料理】

- ・海老のクリーム煮
- ・チキンコロッケ
- ・グリーンリーフとクルミのサラダ~ゴマクリームドレッシング
- ・ヨーグルトムース

【2. おうち中華】

- ・肉団子の甘酢
- ・青菜と木耳の塩炒め
- ・柿と茸の胡桃和え
- ・ふんわり杏仁豆腐

CAKING TABLE - 基礎

【1. 抹茶と小豆餡のパウンドケーキ】

【2. ガトーショコラ】

CAKING TABLE - 応用

【1. 抹茶クリームとフランボワーズクリームのエクレア】

【2. ケイクノワゼット】

SPECIAL COURSE

CHEF'S TABLE

【ブランジェリー サ・マーシュ 西川功晃シェフ】

Calendar & Table Menu

2017年 10月

BASIC COURSE

JOY TABLE - 基礎

【1. プティフランス】

- ・ボンヌ・ファミ風ポタージュ
- ・ズッキーニとトマトのフラン
- ・旬魚のパネソテー
- ・キャロットラペ

ボンヌ・ファミ風ポタージュはいろいろな野菜のスープです。フランはふんわり食感に仕上げます。旬魚は白身魚を使います。パネソテーは薄くパン粉を漬けてオリーブオイルで揚げ焼のように仕上げます。キャロットラペはニンジンとオレンジのサラダです。

【2. 和食】

- ・小松菜と豚肉の炒めもの 焼き海苔
- ・揚げ薩摩芋の菊花甘酢あん
- ・ひじきの五目煮
- ・茸と栗の炊き込みごはん

鯉と昆布の出汁、焼きのり、上質な米酢、ひじきなど、香りがたっぷりの秋の献立です。

JOY TABLE - 応用

【1. 日本の西洋料理】

- ・海老のクリーム煮
- ・チキンコロッケ
- ・グリーンリーフとクルミのサラダ~ゴマクリームドレッシング
- ・ヨーグルトムース

海老のクリームにはご家庭で作りやすいソースアメリカーナのレシピです。チキンコロッケは洋梨形に形を調えます。

【2. おうち中華】

- ・肉団子の甘酢
- ・青菜と木耳の塩炒め
- ・柿と茸の胡桃和え
- ・ふんわり杏仁豆腐

血管壁を強くしてくれる木耳の力で冬への準備 - 黒のパワー。甘酢は団子の作り方をマスターすれば、和食にも同じように作ることができます。

CAKING TABLE - 基礎

【1. 抹茶と小豆餡のパウンドケーキ】

小豆の餡と抹茶のパウンドケーキです。

【2. ガトーショコラ】

ずっしりとした濃厚なガトーショコラです。でも、材料を混ぜて焼くだけです。

CAKING TABLE - 応用

【1. 抹茶クリームとフランボワーズクリームのエクレア】

【2. ケイクノワゼット】

ヘーゼルナッツとビターなチョコレートのケーキです。チョコレートのグラスとチョコレートケーキのクラムでトッピングします。

SPECIAL COURSE

CHEF'S TABLE

【ブランジェリー サ・マーシュ 西川功晃シェフ】