

Calendar & Table Menu

2018年01月

	月	火	水	木	金	土	日
	1	2	3	4	5	6 錢屋塾	7
朝							JOY基礎(1)
昼							CAKING基礎(1)
夜							
	8	9	10 錢屋塾	11	12	13	14
朝			CHEF'S TABLE		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)		
	15	16	17	18	19	20	21
朝					JOY基礎(2)	JOY基礎(1)	JOY基礎(2)
昼						CAKING基礎(2)	CAKING基礎(2)
夜				JOY基礎(2)	JOY基礎(2)		
	22	23	24	25	26	27	28
朝					JOY応用(2)	JOY応用(2)	JOY応用(2)
昼						JOY応用(2)	CAKING応用(2)
夜				JOY応用(2)	JOY応用(2)		
	29	30	31				
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. おうち中華～湯気と薬膳】

- ・白菜と白葱のクリーム煮込み
- ・肉団子の甘酢あんかけ
- ・八宝ごはん
- ・焼き林檎～花山椒

【2. 和ごはん～湯気～】

- ・大根の煮もの
- ・牡蠣フライ～熱々ソースでどうぞ！
- ・湯葉のあんかけ丼
- ・芋餅

JOY TABLE - 応用

【1. 和+ピストロ】

- ・豚肉と冬野菜のクリーム煮～真冬の香り
- ・冬野菜の松前グリル
- ・紅芯大根のマリネ
- ・生姜のスフレ

【2. 日本料理〰だしいろいろ】

- ・鰯の炙り
- ・蕪出汁の湯豆腐
- ・青菜のあいませ
- ・根菜の炊き込みごはん

CAKING TABLE - 基礎

【1. お抹茶ロールケーキ】

- ・ふんわりお抹茶ビスキュイ
- ・お抹茶カスタード

【2. ザ・チョコレート】

- ・アーモンドプードルが入ったチョコレートケーキ
- ・チョコレートを溶かす温度

CAKING TABLE - 応用

【1. プラムケーキ】

- ・アールグレイとキャラウェイのプルーン漬け
- ・はちみつを使ったバターケーキ

【2. チョコレートタルト】

- ・メレンゲとチョコレートを入れたアーモンドクリーム

SPECIAL COURSE

Calendar & Table Menu

2018年 01月

BASIC COURSE

JOY TABLE - 基礎

【1. おうち中華～湯気と薬膳】

- ・白菜と白葱のクリーム煮込み
- ・肉団子の甘酢あんかけ
- ・八宝ごはん
- ・焼き林檎～花山椒

八宝ごはんは体を温める食材が入った土鍋ごはんです。

【2. 和ごはん～湯気～】

- ・大根の煮もの
- ・牡蠣フライ～熱々ソースでどうぞ！
- ・湯葉のあんかけ丼
- ・芋餅

寒い冬は湯気がごちそうです。昆布と貝柱で炊きます。滋味深い味わいです。

JOY TABLE - 応用

【1. 和+ピストロ】

- ・豚肉と冬野菜のクリーム煮～真冬の香り
- ・冬野菜の松前グリル
- ・紅芯大根のマリネ
- ・生姜のスフレ

ピストロタッチのスタイルで作ります。冬だけど、鮮やかな色とりどりをお楽しみ頂けるレシピです。

【2. 日本料理〰だしいろいろ】

- ・鰯の炙り
- ・蕪出汁の湯豆腐
- ・青菜のあいませ
- ・根菜の炊き込みごはん

いつも鰯と昆布のおだしだけではなく、野菜を活かした野菜出汁の美味しさを楽しむことができるレシピです。

CAKING TABLE - 基礎

【1. お抹茶ロールケーキ】

- ・ふんわりお抹茶ビスキュイ
- ・お抹茶カスタード

お抹茶のカスタードクリームとホイップした生クリームを、ふんわりとしたビスキュイでロールにします。濃いお抹茶が美味しく感じる季節は冬だと思えます。

【2. ザ・チョコレート】

- ・アーモンドブードルが入ったチョコレートケーキ
- ・チョコレートを溶かす温度

パウンド型で焼くチョコレートケーキ。ウインターチョコレートシーズンです。ダークチョコレートを使って焼きます。ご試食用にはミルクチョコレートでコーディングします。

CAKING TABLE - 応用

【1. プラムケーキ】

- ・アールグレイとキャラウェイのブルーベリー
- ・はちみつを使ったバターケーキ

タイトルはプラムケーキですが、生のプラムを使うのではなく、軽くドライされたプラム(つまりブルーベリー)を使います。

【2. チョコレートタルト】

- ・メレンゲとチョコレートを入れたアーモンドクリーム

“チョコレートタルト”、わかりやすい名前にしました。(^^) しっかりと焼きますが、しっとりとした食感を目指します。