

Calendar & Table Menu

2019年01月

	月	火	水	木	金	土	日
		1	2	3	4	5	6
朝							JOY基礎(1)
昼							CAKING基礎(1)
夜							
	7	8	9	10	11	12	13
朝						JOY応用(1)	CAKING応用(1)
昼							
夜				JOY応用(1)	JOY応用(1)		
	14	15	16	17	18	19	20
朝						JOY基礎(2)	CAKING応用(2)
昼							
夜				JOY基礎(2)	JOY基礎(2)		
	21	22	23	24	25	26	27
朝						JOY応用(2)	CAKING応用(2)
昼							
夜				JOY応用(2)	JOY応用(2)		
	28	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. お正月のあと～和食】
- ・鶏粥～大根のあんかけ
 - ・乱切り蓮根のきんぴら風
 - ・水菜とお揚げさんのあえもの
 - ・おぜんざい
- 【2. 冬の休日～自家製を楽しむ!▸基礎】
- ・ケチャップ・タルタルソース
 - ・ビーフ100%ハンバーグ
 - ・ハンバーグパンズ(パン)
 - ・フィッシュ&チップス

JOY TABLE - 応用

- 【1. おうち割烹】
- ・鱈の照り煮～ふんわりとろろ大根添え
 - ・鱈のあんじゃなます
 - ・豚と九条葱の香り揚げ
 - ・甘辛蓮根とごはんの炊き込みごはん
- 【2. 節分のごちそう】
- ・恵方巻き
 - ・鱈のつみれ汁
 - ・牛蒡の白和え
 - ・柚子と林檎と蕪の一夜漬け
 - ・黒豆ゼリー

CAKING TABLE - 基礎

- 【1. シュークリーム】
- ・シュー生地
 - ・カスタードクリーム
- 【2. モカロールケーキ】

CAKING TABLE - 応用

- 【1. フォンダンショコラ】
- 【2. 苺とチーズのタルト】

SPECIAL COURSE

Calendar & Table Menu

2019年 01月

BASIC COURSE

JOY TABLE - 基礎

【1. お正月のあと～和食】

- ・鶏粥～大根のあんかけ
- ・乱切り蓮根のきんぴら風
- ・水菜とお揚げさんのあえもの
- ・おぜんざい

“鶏粥の七草あんかけ”は私のお仕事のひとつ、大学生協で食事をする大学生の為に考えたレシピです。とてもおいしかったので、少しバージョンアップしてレシピを作りました。お粥の新しいスタイルです。体があつたまる、身体に優しい、でもボリュームもあるレシピです。

【2. 冬の休日～自家製を楽しむ！▸基礎】

- ・ケチャップ・タルタルソース
- ・ビーフ100%ハンバーグ
- ・ハンバーグパンズ(パン)
- ・フィッシュ&チップス

余計な甘みを入れずに仕上げた自家製ケチャップ、まずはハンバーグに！牛肉100%のハンバーグを！冬はレモンの季節なので、フィッシュ&チップスも美味しさが増します。自分で作るパンズは大きさが自由にできるのがいいですね。バーティシーズンではスライダー(小さなパンズ)があれば盛り上がります。

JOY TABLE - 応用

【1. おうち割烹】

- ・鱈の照り煮～ふんわりとろろ大根添え
- ・鱈のあんじゃなます
- ・豚と九条葱の香り揚げ
- ・甘辛蓮根とごはんの炊き込みごはん

あんじゃなますは富山県の伝統料理です。塩で炙った鱈を酢味噌で頂きます。酢味噌は長期保存できる“玉味噌”を作り、酢でのばします。

【2. 節分のごちそう】

- ・恵方巻き
- ・鱈のつみれ汁
- ・牛蒡の白和え
- ・柚子と林檎と燕の一夜漬け
- ・黒豆ゼリー

関西では“まるかぶり”。節分に食べる大巻きの事です。鱈のつみれは寒い季節なので、みぞれ椀にしあげましょう。牛蒡は小さなさがきで白和えに。ふっくら炊きあげた黒豆と、ワインの相性もグッド。新感覚の和スイーツです。

CAKING TABLE - 基礎

【1. シュークリーム】

- ・シュー生地
- ・カスタードクリーム

【2. モカロールケーキ】

CAKING TABLE - 応用

【1. フォンダンショコラ】

【2. 苺とチーズのタルト】