

●普段着のフランス料理 VOL.2●
2016年4月17日（日）
11：00～14：00



講師：秋田志保

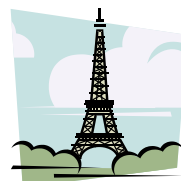


旬の食材を使い、家庭でも作れるようなカジュアルフレンチの講座。おもてなしには、ぴったりです。彩り鮮やかな盛り付けも人気の1つです。

《メニュー》

- ・春キャベツと桜海老のキッシュ
- ・新玉ねぎの冷製ポタージュ
- ・魚のポワレ/とうもろこしと白ワインのマスタードソース
- ・フランボワーズとチョコレートのムースケーキ

今回は、先生の丁寧なお話で進めるデモンストレーション形式。キッシュが焼き上がると、いい香りとともに歓声が…。きれいに盛り付けるコツやテクニックが目の前で見られます。



ゆっくり食事をしていると思う「お店でフレンチを頂いているみたいだね」と言う、うれしい声も…。