

第3回フランス料理 “スリジェ”料理教室

家庭でも手に入る材料、道具を使って料理長が下記の料理を作りながら、ご説明致します。ご覧いただいた後、実際に召し上がって頂きます。フランス料理ってこんなに手軽に作れるんだって事を実感して頂くと同時に、皆様も家庭で作れる様、プロのテクニックを織り交ぜながらの講習会になればと思っております。

是非、皆様、お誘い合わせの上、ご参加いただく様、お待ちしております。

- *日 時 : 6月28日(月) AM11:00~PM14:00
 - *場 所 : レストラン・スリジェ (調布市小島町2-47-1、グリーンホール1F)
 - *参加費 : ¥5,250 (消費税込み)
 - *定 員 : 先着30名様 (筆記用具をご持参下さい)
 - *申込み : 申込み用紙にご記入の上、3日前までに参加費を添えてお申し込み下さい。
(電話、FAX,e-mailでご予約の方は当日お支払いも可です)
- 前日までにご連絡なく欠席された場合は、全額キャンセル料として頂きます。
- *問合せ : <TEL> 042-443-0022 <FAX> 042-443-0023
<e-mail> inquiry@cerisier-jp.com

MENU メニュー

Rillettes de Sardines

鰯のリエット

Blanquette de Veau à l'Ancienne

子牛のクリーム煮、アンシエン風

Blanc Manger à la Giboulée de Cerises

ブラン・マンジェ、チェリーのジブレ添え

Café コーヒー *Pains* パン *Vin* ワイン

(メニューは毎月変わります。お客様のご要望も取り入れながら、少しずつ高度な内容にする予定です。)

尚、FAXでお申し込みの場合はこちらをご参照下さい。

e-mailでお申し込みの場合はこちらをご参照下さい。