

## 2022年度 開催スケジュール（入門コース / 上達コース）

月	日（入門/上達）	メニュー	入門コース	上達コース
2月	8日 / 22日（火）	魚介類①	鰯の3枚おろし / 鰯のタルタル ムール マリニエル / 浅利の白ワイン蒸し ポムフリット添え	金目鯛の海藻蒸し 葱のブレゼ 平目とジャガイモの 鱈仕立て
3月	10日 / 24日（木）	野菜類①	人参のラベ イタリアンパセリ&レーズン / 根セロリのレムナードと青リンゴ 春野菜のマリネ / 春野菜の蒸し煮 コリアンドル	独活と筍と貝類のサラダ仕立て カリフラワーのムース 牡蠣のポシェ
4月	14日 / 28日（木）	産地視察ツアー（山形県 山菜収穫体験） ※3月時点のコロナウィルスの状況により、開催の可否を判断させていただきます。		
5月	12日 / 26日（木）	お肉類①	鶏胸肉のポッシュ（蒸し） / キノコのソース添え 鶏モモ肉のロースト / トマト煮	熊野地鶏のガランティヌ 仔羊のロースト ロックフォールのドフィノワーズ
6月	9日 / 23日（木）	ソース①	ソース マヨネーズ / ポテトサラダ ソース ベシャメル / ほうれん草のグラタン	ソース ビストゥー / スープ ビストゥー / ツブ貝のソテー ソース アメリケヌ / 帆立貝のムース / フィットチーネ
7月	14日 / 28日（木）	魚介類②	サーモンのムニエル / コンフィー ブイヤベース	蒸しアワビ 肝赤ワインソース 太刀魚のムニエル 豆類のアラフランセーズ風
8月	11日 / 25日（木）	野菜類②	ニース風 サラダ 夏野菜の煮込み（冷・温）	夏野菜の蒸し煮と枝豆の香り添え キノコのポルドレーズ風 タルト / キノコのフリカッセ 鶏胸肉
9月	8日 / 22日（木）	お肉類②	豚バラ肉のブレゼ 豚肩ロース肉のロースト	牛頬肉の赤ワイン煮 和牛イチボ肉のポワレ
10月	13日 / 27日（木）	産地視察（長野県 自家製生ハム作り体験） ※9月時点のコロナウィルスの状況により、開催の可否を判断させていただきます。		
11月	10日 / 24日（木）	ソース②	ソース ブールブラン / 真鯛のポワレ 赤ワインソース / 帆立貝のグリエ	ソース ブールノワゼット / 真たら白子のムニエル ソース ポルドレーズ / ドライエージングビーフ