

プロから習う

モダンフレンチ



新潟の旬の食材を軸にして、フレンチの伝統的な調理法と、美しくモダンな表現を融合した料理を作ります

ブラッスリー ロランジュ

講師 安孫子 英和シエラ



4月18日(木) 定員:12人 受講料:6,600円(税込)

10:30~14:00

受講料6,000円+消費税600円

東京のポール・ボキューズで腕を磨いてきたオーナーシェフが、東区に「ブラッスリーロランジュ」を開店して6年目になります。

今では新潟のグルメの間で、有名なお店になりました。

また、定期的にお料理教室も開催していて、「伝える」ことにも熱心に取り組んでいます。

今回のテーマは、仔羊の煮込み料理！ミニコース仕立てのプロの味を楽しんでください。

◎メニュー

- ・ノンアルコールスパークリングワイン 桜アイスのクリームソーダ仕立て
- ・アミューズ シェフの気まぐれプレート (シェフの手作り 盛り付けは実習)
- ・前菜 アスパラガスとベアルネーズソース 生ハム添え (実習)
- ・主菜 ナヴァラン・ダニョー クスクスと春野菜と共に (実習)
- ・デザート 桜のモンブラン (シェフの手作り 盛り付け実習)
- ・自家製パン

※メニューは材料の仕入れ状況により若干変更することがございます

お申し込み方法

・メールでのお申込み culture@katayama-eight.com

・HPからのお申込み <https://keight.jp/culture.html>



メールでの申し込み



HPからの申し込み



QRコードで友達追加して申し込んでね！

件名「4月 モダンフレンチ」

①氏名 ②住所(新潟市中央区など) ③日中連絡できる電話番号

※以前LINEで申し込んだ事のある方は「件名」のみお知らせください

LINEからの申し込み

申し込みメールには3日以内に返信いたします。

返信がない場合はお手数をおかけしますが、担当までご連絡ください

・問い合わせ先 ※電話での申し込みはできませんので、ご了承ください

070-3351-7393 (カルチャー担当) / 025-270-0088 (カタヤマエイト)



CULTURE STUDIO
Nature KATAYAMA