



料理講師  
ミカエル・レザンニ  
Mickaël Rezzani

# Les Nouvelles du chef

シェフの美味しいものニュース

7月のメニュー **juillet 2012**

## Le Salon d'Alain サロン・ダラン

1h de cuisine + 1h cours de français + 1h de repas : 3h en français  
1h フランス語で料理 + 1h フランス語授業 + 1h フランス語で会話

下記の授業においても、サロン・ダランに準じたお食事をご提供いたします。

**F.TGV** スピードフランス語 2h フランス語授業 + お食事 : 毎週2時間フランス語  
2h cours de français + plateau repas : 2h en français par semaine

**E.E.T** スピード・イングリッシュ 2h 英語授業 + お食事 : 毎週2時間英語  
2h English lesson + meal : 2h of English by week

**Croisière** クロワジエール 月に2回 3h フランス語授業 + お食事  
2 fois par mois 3h cours de français + plateau repas

du 3 au 7 juillet



**menu** *プロヴァンス地方*

*Cabillaud à l'aioli*  
アイオリを添えた鱈

*Fagot de haricots verts*  
いんげんのファゴ

*Pêche au sabayon anisé*  
桃のデザート アニス風味のサバイヨンソース



du 8 au 15 juillet



**menu** *フランス家庭の味*

*Brochette de volaille marinée aux épices*  
スパイスでマリネした家禽類のプロシュット

*Pommes de terre au four*  
ポテトのオープン焼き

*Soufflé glacé au Grand Marnier*  
グランマニエの冷製スフレ



du 17 au 21 juillet



**menu** *フランス家庭の味*

*Moules à la sauce poulette*  
プレットソースのムール貝

*Carotte poêlée à l'ail*  
にんにく風味の人参のポワレ

*Clafoutis aux cerises*  
さくらんぼのクラフティ



du 22 au 28 juillet



**menu** *プロヴァンス地方*

*Rumsteak de bœuf au pistou*  
ピストゥー風味 牛のステーキ

*Aubergine et tomate à la provençale*  
トマトと茄子 プロヴァンス風

*Soupe glacé aux fruits*  
果物の冷製スープ

