



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

1月のメニュー

janvier 2013

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 8 au 13 janvier



menu

*Porc à la bohémienne
aux tomates et poivrons et au balsamique*

ポーク・ボヘミアン

バルサミコ風味のトマトとパプリカとともに

Tarte au sucre, amandes et gingembre

アーモンドとジンジャーの

タルト・オ・シュークル

フランス家庭の味



du 15 au 20 janvier



menu

*Pommes de terre farcies en
mousseline de veau aux herbes*

ハーブ風味仔牛のムスリンを詰めた

ジャガイモのファルシ

Galette des Rois

王様のガレット

シェフのおもてなし料理



du 22 au 27 janvier



menu

*Oeuf cocotte au saumon, avec toast de
saumon fumé aux cèpes*

サーモンとセップ茸の半熟卵のココットグラタン

スモークサーモンのトーストを添え

*Mille-feuille de chocolat et
de crème de riz sucrée à la vanille*

バニラ風味の甘いリゾットとチョコレートのミルフィユ

シェフのおもてなし料理



du 29 au 3 février



menu

*Galette de sarrasin au jambon de Paris
et chiffonade de jambon cru*

そば粉のガレット

パリ風ハムと生ハムを添えて

Sucette de chocolat aux éclats de noisettes

ヘーゼルナッツをまぶしたチョコレートのシュゼット

クレープの祭: Chandeleur

