



料理講師
ミカエル・レザニ
Mickaël Rezzani

Les Nouvelles du chef

シェフの美味しいものニュース

5月のメー

mai 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 8 au 13 mai



menu

Crevettes caramélisées au balsamique

バルサミコ酢でキャラメリゼしたエビ

Chutney d'ananas

パイナップルのチャツネ

Bavarois de Fruits rouges
Dacquoise aux noix de coco

ベリー類のババロワとココナッツのダコワーズ



シェフのおもてなし料理

du 15 au 20 avril



menu

Suprême de volaille farcie

Mousse de carottes

鶏の胸肉の詰め物 人参のムース

Chocolat moelleux coulant
avec crème anglaise

流れ出るチョコレートケーキ クリーム・アングレーズ



シェフのおもてなし料理

du 22 au 27 mai



menu

Côte de porc à la sauce verte
avec des bettes et des raisins

ポークのグリーンソース レーズンと不断草を添えて

Crûble aux pommes, myrtilles et fraises

林檎、ブルーベリー、苺のクランブル



ヘルシー・フレンチ

du 29 mai au 3 juin



menu

Merlu aux coques et aux petits pois

メルルーサのオープン焼きあさり添え

Soda aux agrumes avec sorbet de litchi

柑橘類のソーダのライチシャーベットフロート



ヘルシー・フレンチ