



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
9月のメニュー **septembre 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 4 au 9 septembre



menu

Croustillant de boeuf à la feuille de brick

パリパリのブリックシートに包んだ牛肉

*Crêpe en aumônière
à la crème de calvados*

クレープ・オーモニエール (巾着)

カルヴァドス・クリーム



du 12 au 16 septembre



menu

Coquilles St. Jacques panés

帆立貝の衣焼き

*Omelette soufflée
aux pommes et à la cannelle*

りんごとシナモンのスフレ・オムレツ



du 19 au 23 septembre



menu

Merlu poché à la nage

クール・ブイヨンに通したメルルーサ

Tarte chiboust à la noix de coco

ココナッツ風味のタルト・オ・シブースト



du 26 au 30 septembre



menu

*Médailillon de porc
à la crème de champignon*

豚ヒレのメダイオン 茸ソース

Charlotte aux poires et au chocolat

洋梨とチョコレートのシャルロット

