



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

12月のメニュー

décembre 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 27 Nov. au 2 Décembre



menu

Magret de canard au miel et balsamique

バルサミコ風味の蜂蜜を添えたマグレ・ド・カナール

Chutney de litchi

ライチのチャツネ

Forêt Noire

フォレ・ノワール

シェフのおもてなし料理



du 4 au 9 Décembre



menu

Boudin blanc de porc aux oignons

玉葱風味 豚の白ブダン

Canelé bordelais

ボルドーのカヌレ

シェフのおもてなし料理



du 11 au 16 Décembre



menu

Water zoi de St Jacques

帆立貝のウォーター・ゾイ

Nougat glacé

冷製ヌガー



シェフのおもてなし料理

du 18 au 23 Décembre



menu

Raviole de crevettes

海老のラヴィオリ

Bûche de Noël

ビュッシュ・ド・ノエル

シェフのおもてなし料理

