



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

2月のメニュー

Février 2014

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 Février



menu

Saint-Jacques à la crème d'oignon
帆立貝のオニオン・クリーム

Gateau Breton traditionnel
伝統的なガトー・ブルトン

Cuisine de Bretagne
ブルターニュ地方の料理



du 11 au 16 Février



menu

Parmentier d'agneau au curry, purée de patate douce et crumble de sésame

仔羊とサツマイモのピュレのパルマンティエ

ごまのクランブル

Soufflé mi-cuit au chocolat

チョコレートの半生スフレ

Menu de St. Valentin
バレンタインの料理



du 18 au 23 Février



menu

Cotriade bretonne au cidre

ブルターニュ風 シードル風味のコトゥリアード

Tarte meringuée à la crème de cidre aux pommes

シードルとリンゴのクリームのメレンゲタルト

Cuisine de Bretagne
ブルターニュ地方の料理



du 25 Février au 2 Mars



menu

Ballotine de poulet, crème d'épinard
法蓮草クリームの鶏のバロティーン

Fondant chocolat au citron

レモン風味のフォンダンショコラ

Menu de St. Valentin
バレンタインの料理

