Kaminoge Cultural Institute 上野毛

キュルチュール インターナショナル クラブ
Culture française division
フランス語部門・英語部門・子供部門・文化部門

Les Nouvelles décembre 2010

美味しいもの スペシャル・ニュース *Spécial Gastronomie*

12月の料理 アルザス地方

cuisine régionale du mois de décembre **Alsace**

料理講師・ジョージ
Jorge professeur de cuisine

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

12月のメニュー下記の通り
le menu du mois est ci-dessous

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 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

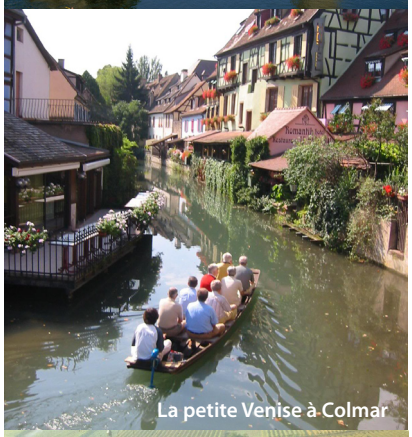
Enseigne de charcutier à Colmar

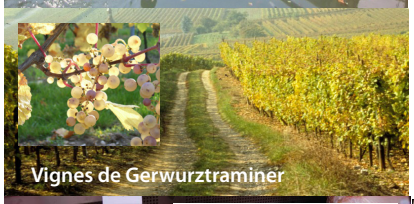
Le marché de Noël à Strasbourg

フランス語での料理の他に、英語、あるいはスペイン語での料理の授業も可能ですので、ご相談下さい。
今月のテーマの地方をふるさとに持つ講師はSylvie Bach アルザス地方についてお気軽にお訊ね下さい。

Cigogne

La petite France à Strasbourg


La petite Venise à Colmar

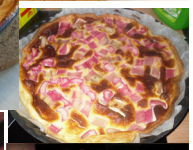

Vignes de Gerwurztraminer

1ère semaine

menu
Coq au Riesling
鶏のリーズリング煮込み
Mannele 人形ブリオッシュ

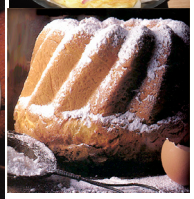
2ème semaine

menu
Baekeoffe (potée 3 viandes)
ベイコフ：肉とジャガイモのパン煮込み
Tarte à la rhubarbe
ルバーブのタルト



3ème semaine

menu
Sürkrüt (choucroute)
シュークルート
Kouglof クグロフ



4ème semaine

menu
Lewerknepfle (quenelles de foie)
レバーのクネル
Flammeküech tarte flambée oignons
フラムクッシュ：フランベした玉葱タルト
Bûche de Noël
ビュッシュ・ド・ノエル

Charcuterie Alsacienne

Costumes traditionnels

Horloge astronomique cathédrale de Strasbourg

☎:03-5758-3875
www.culture-francaise-tokyo.co.jp
cic@culture-francaise-tokyo.co.jp

Kaminoge Cultural Institute
at **Culture International Club**
フランス語部門
Setagaya-ku Noge
3-10-16 Tokyo 158-0092