

Le salon d'Alain

サロン・ダラン

Menus de novembre 2023



Menu du mois

今月のメニュー

Fête du Beaujolais

ボジョレー解禁

Épaule de porc et légumes-racines braisés au vin rouge

豚肩ロースと根菜の赤ワイン蒸し煮



Compote de poires au vin rouge

洋梨の赤ワインコンポート

Menu santé

ヘルシーメニュー

Régulation de la température corporelle

温活

Les huîtres, au point d'être appelées "lait de la mer" sont riches en glycogène, diverses vitamines, zinc et autres nombreux nutriments. En médecine traditionnelle, elles sont connues pour compenser les manques en "eau" et en "sang" et aider à la bonne régulation de la température du corps.

牡蠣は、グリコーゲン、ビタミン類、亜鉛などさまざまな栄養素が豊富で「海のミルク」と呼ばれるほど。漢方では「血」「水」を補うと言われ、温活に役立ちます。



Confit d'huîtres

牡蠣のコンフィ

Sablé aux noix et à la cannelle

胡桃とシナモンのサブレ



DATES

・11月1日(水)10h30-13h30
Menu Santé

フランス語 A1 レベル
フランス語 A2 レベル
with Christophe

・11月11日(土)16h-19h
Menu du mois

ワインのフランス語
with Yoriko

・11月24日(金)10h-13h
Menu du mois

フランス語 B1 レベル
with Christophe



CULTURE
INTERNATIONAL
CLUB

03-5758-3875
3-10-16 Noge, Setagaya, Tokyo

cic@culture-francaise-tokyo.co.jp

www.culture-francaise-tokyo.co.jp