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 International Club

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 2013

Mickaël Rezzani

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 26 Nov. au 1er Déc.

menu

Cervelas de saumon
サーモンのセルヴラ
（セルヴラ ：胡椒、にんにくなどを加えたソーセージ）

Pomme amandine
林檎のアモンディンヌ
（アモンディンヌ ：アーモンドパウダーを加えたシュクレ生地）

Cuisine familiale
フランス家庭料理

du 3 au 8 Décembre

menu

Velouté de crevettes aux légumes d'hiver
海老のヴルーテ 冬の野菜風味
（ヴルーテ ：ビロードのようになめらかなスープ）

Omelette Norvégienne
ノルウェー風オムレット

Cuisine familiale
フランス家庭料理

du 10 au 15 Décembre

menu

Médaillon de cerf aux champignons
鹿肉のメダイヨン 茸風味
（メダイヨン ：円または楕円の厚みのある肉の切）

Bûche de Noël au marron
栗粉と栗のビュッシュ・ド・ノエル

Cuisine de Noël
ノエルの料理

du 17 au 22 Décembre

menu

Paupiette de canard
鴨のポーピエット
（ポーピエット ：スライスした鴨肉に詰め物を巻いて巻き、加熱したもの）

Truffe géante spéciale pour Noël
ノエルのための特別な巨大トリュフ

Cuisine de Noël
ノエルの料理

料理専門ブログはこちら
http://culture-international-club.blogspot.com/search/label/Cuisine

www.culture-francaise-tokyo.co.jp
cic@culture-francaise-tokyo.co.jp

☎:03-5758-3875
Setagaya-ku Noge
3-10-16 Tokyo 158-0092