

2025

広島アンデルセン 料理教室

〈 単発講座 〉

日程 / 火曜 10:30 ~ 13:30

Curriculum

	前菜(オードブル)	スープ / サラダ	メインディッシュ	
4月	春野菜のベニエ 完熟トマトのフォンデュを 添えて	ポターージュ パルマンティエ	チキンソテー 小悪魔風	4月22日
5月	真鯛のマリネ カルパッチョ風	グリーンピースの スープ	グーラッシュ パイ包み焼	5月27日
6月	マリネサーモンの サラダ仕立て グラブラックスソース	ビシソワーズ	ローストビーフ	6月24日
7月	ラタトゥイユ	ガスパチョ	エッグベネディクト	7月22日
8月	冷しゃぶ ベアルネーズソース	玉蜀黍の冷製スープ	鱈のアクアパッツァ風	8月19日
9月	アスパラガスの シャルロット仕立て	マッシュルームスープ	ポーク カルボナード	9月23日