



SALON DE CUISINE

～プレミアムお料理教室～

ランベリーのシェフ岸本直人から学ぶ本格フレンチと
ソムリエが厳選したワインのマリアージュ

旬の食材をふんだんに取り入れた
クッキングデモンストレーション



フランス流のおもてなしを丁寧に楽しい説明と

こだわりの食材・ハーブ使い等の知識を

デモンストレーションで学ぶプレミアムクッキングスクール

ベーシックコース (定員 22名)

12:00ドアオープン

12:15～15:00

1名様 10,800円 (1ドリンク付)

(12月のみ 12,960円)

お支払いは、現金またはクレジットカードにて承ります。

毎回のデモンストレーションのお料理を

ご家庭ですぐに再現していただけるお持ち帰り用の

食材セットもご用意しております。



開催日

第17回 7月19日(火)

【お客様のリクエストより】

- 1、ランベリーのパーティーピンチョス 5種
- 2、ミニマルディーズのピンチョス 2種
●若鶏のロースト ハーブとスパイス
(レシピ解説のみ)

8月の開催はお休みさせていただきます。

第18回 9月20日(火)

【本物を伝える】

- 1、レストランのブイヤベース (白身、貝、イカ、エビ等)
*アレルギーをお持ちの方、
変更できかねますので、ご了承ください
- 2、ブランマンジェ 作り続ける理由...

第19回 10月25日(火)

【しっかり手間をかけた美味しさ】

- 1、スモークサーモンと市田柿のミルフィーユ
- 2、十勝ハーブ牛のトリップのグラティネ

第20回 11月22日(火)

【ランベリー人気メニュー】

- 1、ラングスティースのポテト包み
- 2、7種のキノコと赤ワインのリゾット
エスプレッソの香り

第21回 12月13日(火)

スペシャルプラン 1名様 12,960円

【ジビエに挑戦 冬のフランス料理】

- 1、ジビエ ローストからソース作りまで、プロセス全て
※当日の仕入れによって食材が変わります。
(野鴨、蝦夷鹿、山鳩、山ウズラ等)
- 2、栗のスープ、ベーコンとシャンピニオンの香り
(レシピ解説のみ)



テーマ、食材は天候等の理由により
変更する場合がございます。予めご了承ください。

各回、前月の1日よりご予約を承ります。

(1日が水曜日の場合は2日から受付となります)

※キャンセルポリシーについて

前日のキャンセルは50%

当日のキャンセルは100%頂戴しております。

お早目にご連絡をお願い致します。

お申し込み、お問合せ先

075-551-7386 (L'EMBELLIR 京都)

www.lembellir.com/kyoto/

予約規定

●全コース（全5回）受講の方

全5回：53,460円(税込)
お支払は、7月19日ご参加時に
徴収とさせていただきます。

尚、キャンセル時の払い戻しは致しません。

ご家族、ご友人様に代わりに
ご出席いただくことは可能です。

●各回予約の方

全5回以外のお客様は、
その都度のご予約をお願い致します。
各回、前の月の1日よりご予約の受け付けが可能です。
(1日が定休日の場合は2日から受付)

店頭もしくはお電話にてご予約承っています。

予約者本人が欠席の場合はキャンセル扱いとなります。
他の方に席をお譲り頂く事はできません。

キャンセルポリシー

前日のキャンセルは50%
当日のキャンセルは100%頂戴致します。
予め、ご了承くださいませ。