



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で楽しい説明と

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)

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22回 1月24日(火) 【フランスの田舎を旅して…】

1. ヨーロッパ産 マグレ・ド・キャナル

5種の胡椒と伝統

2. ポロネギとポテトのほっこりスープ、牡蠣のソテー

※牡蠣が苦手な方には違う食材をご用意致します。

第23回 2月21日(火) 【色鮮やかな赤いお料理】

1. 情熱の赤 オードブル

赤ピーマンのムース クーリトマト

ベトラープ ホタテ

2. ビジョンのロースト

赤ワインとフランボワーズビネガーのラガージュ

3. パティシエ荒見特製 フォンダンショコラ

第24回 3月21日(火)【お魚大好き!手軽に買えるお魚で一工夫】

1. イワシのグリエ

チェルムーラソースとキュウリのクスクス

2. 平目のムニエルと春の貝のマリエールソース

イカ墨のチュイール

第25回 4月18日(火)【あると便利エスカルゴバター応用】

1. ホタテ貝のオープン焼き

2. 仔羊の骨付きローストディジョン風

第26回 5月23日(火) 【恒例 ホワイトアスパラ祭り】

1. ホワイトアスパラを3つのバージョンでご紹介

食べつくし!!

※販売の事前予約お受けいたします

第27回 6月20日(火) 【フランス料理 基本のき】

1. ココット鍋で作りラタトゥイユ

オードブル仕立て

2. 鴨のコンフィ

香ばしく柔らかく作るコツ



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'EMPELLIR 京都)

www.lembellir.com/kyoto/