

アンデルセン総料理長の パンを楽しむ料理教室のご案内

第8回 本格スープを作ってみよう！

サワードゥブレッドのクラムチャウダーボウル

寒さが厳しい2月は、温かい本格スープを楽しみましょう。
浅蜷たっぷりのクラムチャウダーとサワーブレッドはサンフランシスコ名物の組み合わせ。
くり抜いたシュタインメッツのサワーブレッドに本格クラムチャウダーを入れてご紹介いたします。

- 日 時：2012年2月9日(木) 18:30～21:00
- 場 所：青山アンデルセン 2Fレストラン
- 講 師：アンデルセン総料理長 前川 和宏
- 会 費：税込 6,000円
- 定 員：24名 ※定員になり次第、締め切らせていただきます。

MENU

- ・冷製舌平目のオレンジサフラン風味 牡蠣の香りのマヨネーズソース
- ・サワードゥブレッドのクラムチャウダーボウル
- ・根菜の含め煮とフレッシュサラダ レモンオイルドレッシング
- ・デザート (クレープシュゼット ヴァニラアイスクリーム添え)
- ・パン (料理に合わせてパンをご用意します)
- ・食後の飲み物 (コーヒーまたは紅茶)

料理2品をデモンストレーションでご紹介した後、料理とパン、ワイン、デザートまでフルコースでご会食いただきます。

持ち物:筆記用具をお持ちください。



前川 和宏 KAZUHIRO MAEKAWA

1992年渡仏し、リヨンの三ツ星レストラン「ジョルジュ・ブラン」にて修行。
2005年より広島アンデルセンの総料理長。パーティメニューの監修及びレストランのメニューの開発に携わる。

*キャンセル:ご都合が悪くなられた場合は3日前までにご連絡をください。
3日前以降にキャンセルされた場合は、テキストと引き換えに、会費をいただきますのでお早めにご連絡をお願いします。

お申し込み・お問い合わせ先

青山アンデルセン TEL.03-3407-4833

<http://www.andersen.co.jp/aoyama/>

ANDERSEN
A O Y A M A