

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2回 秋の実りを楽しむ

アンデルセンの総料理長が、季節の素材を使った秋のメニューをご紹介します。
第2回のメインは魚料理。旬の真鯛を使って、魚のさばき方から調理法、ソースの作り方まで、シェフならではの技術を、パンと合わせてご紹介します。

■ 日 時 : 2010年9月28日(火) 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。

*メニュー

- 帆立貝と毛蟹のラビオリ ウイキョウのクリームスープ
- ポテトのニョッキ 生ハムとブルーチーズのソース サラダ仕立て
- 天然真鯛のポアレ タップナードソース 野菜の蒸し煮添え
- パン (カンパーニュ、グリーンオリーブのチャバタ、パンプキンナッツ他)
- 旬の無花果を使ったシェフ特製デザート
- ワイン/ソフトドリンク

料理3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