

## イル・プルー・シュル・ラ・セーヌ フランス料理教室

椎名自宅の小さなキッチンで、少人数での1年限りの講習会となります。

長年にわたりドゥニ・リュッフェル氏・弓田と共に作り上げて来たフランス料理をぜひもう一度皆様に味わって頂き楽しくおいしい時間をともに過ごせたらと思っています。

メニューは書籍「感動の味わい」1・2巻を中心に構成しました。

皆様のご参加をお待ちしています。

◎椎名先生の御自宅でのフランス料理教室を2024年5月より2025年の3月まで1年間の予定で開催いたします。

場所：都内（東横線沿線）※お申込み確定後、初日のご案内時にご連絡いたします。

開催日：月1回 5月～9月 全5回 春夏コース → 終了  
10月～3月 全3回 秋冬コース → 満席

授業メニュー：1日3品 書籍「感動の味わい1・2巻」を中心としたメニュー構成です。  
メイン1品、他2品のデモンストレーション  
その他 小さなデザート（ルセットのみ実演なし）、奇跡のワイン1杯付。

授業時間：11：00～15：30 ※メニューにより終了時間は前後します。

講師：椎名 眞知子

定員：1クラス6名（水木金土 4クラスの内容は同じです。クラス間の振替は出来ません。）  
在校生・卒業生の皆様向けの募集となりますが、ご同伴される場合に限りご友人などご紹介の方もお申込みいただけます。

授業料：春夏コース 150,000円、秋冬コース 100,800円

お申込み方法：お申込み書類を提出の上お振込みの確認がとれた方よりお席の確保をさせて頂きます。（お申込書はHPよりダウンロードいただけます）

<http://www.ilpleut.co.jp/ecole/course/apply.html>

授業の流れ：

10：50 受付：各自準備

11：00 授業スタート：デモンストレーション

※生徒さんには少しだけお手伝いいただく場合もございます。

14：00 試食開始：デモンストレーションで作ったお料理を盛り付けて実食。

奇跡のワインと共に食事をお楽しみください。

デザート、お茶付き

15：00 試食終了、片付け ※食事の後の洗いものは一緒をお願い致します。

15：30 終了予定

持ち物：筆記用具、エプロン ※バインダー、スリッパはこちらで用意致します。

注意事項：

1. お料理の持ち帰りは衛生管理が出来かねますのでお断りさせていただきます。
2. 個人宅につき、住所などプライバシーの特定できるような情報は周囲の方々や SNS での公開もお断りいたします。
3. 動画の撮影はご遠慮下さい。お写真はこちらでご案内するタイミングでのみ料理の写真をお撮りいただけます。
4. スペースに限りがあります。お荷物は必要最小限で出来るだけコンパクトにお願いします。

キャンセルについて：

受講日の 2 週間前の 17 時までのご連絡はキャンセル料はかかりません。

それ以降にご連絡を頂いた場合は下記のとおりキャンセル料を頂戴いたします。

- 2 週間前の 17 時以降、1 週間前の 17 時までのご連絡・・・10,000 円
- 1 週間前の 17 時以降 3 日前の 17 時までのご連絡・・・15,000 円
- 3 日前の 17 時以降・・・全額（ご返金はございません）

## 2024年度 フランス料理 日程表

全5回  
【料金:150,000円】

支払い方法	予約金	5月末振込分	口座自動引き落とし
一括	45,000円	105,000円	35,000円×3回(5・6・7月)
分割			

【振込先】

銀行名 :	三菱UFJ銀行 本店
口座番号 :	7752739
口座名義 :	株式会社 イル・プルー・シュル・ラ・セーヌ企画

★お申し込み書の提出とお振込みの確認がとれた方よりお席の確保をさせていただきます。

【ご注意】 お申し込みを頂いたクラスでの受講となります。クラス間での振替受講はございません。

2024.4.6

	水曜日 クラス	木曜日 クラス	金曜日 クラス	土曜日 クラス	メニュー
1	5/29 (水)	5/30 (木)	5/17 (金)	5/18 (土)	・シェーヴルチーズのシュー ・ヴィシソワーズ ・若鶏のフリカッセ 粒マスタードソース ・バラのブランマンジェ(実演なし)
2	6/12 (水)	6/13 (木)	6/28 (金)	6/29 (土)	・サーモンとアボカドのアスピック ・ピカルディー風クレープ ・プロヴァンス風豚の煮込み ヌイユ ・デセール付き
3	7/24 (水)	7/25 (木)	7/12 (金)	7/13 (土)	・いくらとスクランブルエッグの小さなクルスタッドウ ・カニと柑橘類のサラダ ・子羊のカレー(イル・プルー スペシャル) ・デセール付き
4	8/21 (水)	8/22 (木)	8/2 (金)	8/3 (土)	・ガスパチョ ・スズキのヴァントウレッシュ にんじんのグラッセ クミン風味 ・パエラ ・デセール付き
5	9/25 (水)	9/26 (木)	9/13 (金)	9/14 (土)	・ル・ピュイのレンズ豆のサラダ 細切りベーコンとクルトン入り ・ムール貝のプロヴァンス風 ・トマトのファルスィ グリンピースとオリーブのリゾット添え ・デセール付き

※各回小さなデセール付き(実演なし、実食・ルセットウ付き)

※都合により、メニューや日程が変更になる場合もございます。予めご了承ください。

イル・プルー・シュル・ラ・セーヌお菓子教室  
〒150-0033 東京都渋谷区猿楽町17-16  
代官山フォーラム2F  
TEL:03-3476-5196  
FAX:03-3476-5197

# 2024年度 フランス料理(後半) 日程表

全3回  
【料金:100,800円】

支払い方法	予約金	9月末振込分	口座自動引き落とし
一括	40,000円	60,800円	30,400円×2回(11・1月)
分割			

【振込先】

銀行名 :	三菱UFJ銀行 本店
口座番号 :	普通 7752739
口座名義 :	株式会社 イル・プルー・シュル・ラ・セーヌ企画

★お申し込み書の提出とお振込みの確認がとれた方よりお席の確保をさせていただきます。

【ご注意】 お申し込みを頂いたクラスでの受講となります。クラス間での振替受講はございません。

2024.8.20

	水曜日 クラス	木曜日 クラス	金曜日 クラス	土曜日 クラス	メニュー
1	10/30 (水)	10/31 (木)	10/11 (金)	10/12 (土)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・チーズのクレープ・スフレ</li> <li>・サラドウ・ロトンヌ(砂肝のコンフィ、葉野菜、くるみ、りんご、チーズのサラダ)</li> <li>・フランドル風 牛肉のビール煮込み</li> <li>・デセール</li> </ul>
2	11/27 (水)	11/28 (木)	11/15 (金)	11/16 (土)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・パテ・アン・ジュレ</li> <li>・オニオングラタンスープ</li> <li>・鴨のオレンジソース ポム・ゴーフレット</li> <li>・デセール</li> </ul>
3	2/19 (水)	2/20 (木)	3/21 (金)	3/22 (土)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ムール貝のスープ</li> <li>・ハムとほうれん草のピティヴィエ</li> <li>・豚肉の煮込み プルーンと蜂蜜風味</li> <li>・デセール</li> </ul>

※各回小さなデセール付き(実演なし、実食・ルセットウ付き)

※都合により、メニューや日程が変更になる場合もございます。予めご了承ください。

イル・プルー・シュル・ラ・セーヌお菓子教室  
〒150-0033 東京都渋谷区猿楽町17-16  
代官山フォーラム2F  
TEL:03-3476-5196  
FAX:03-3476-5197