

ポール・ボキューズ学院認定の 大江シェフが教える フレンチ教室



受講生
募集中

7月から9月まで開催中の
「大江シェフが教えるフレンチ教室」を
10月からも引き続き開催します。

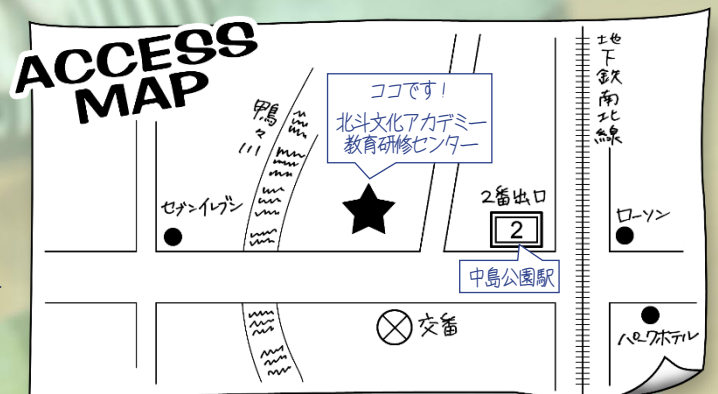
今回も北斗文化学園の学務提携校である
フランス最高峰の調理学校
「ポール・ボキューズ学院」認定
主任教授の大江シェフが軽妙なトークを交え、
第1期の料理とはまた異なる究極の
フランス料理を皆様に提供致します。

今回は、中島公園地下鉄近くの
北斗文化アカデミー教育研修センターが
会場になります。

お申し込みは随時承ります。
開催日程及び講習内容は裏面をご覧ください。



- [申込先] 北斗文化アカデミー札幌本部
電話 011-200-9186 (月~金 9:00~17:00 受付)
メール sapporo-office1@hokuto-bunka.ac.jp
FB <https://www.facebook.com/HokutoBunka.ISCA/>
- [締切] 各開催日の2日前の17時
※定員になり次第締め切りますのでお申し込みは
お早めをお願いします
- [定員] 各8人
- [講師] フランス「ポール・ボキューズ学院」認定主任教授
大江 廣嗣
- [受講料] 各5,000円(税込み)
お支払いは申し込み時に口座振込か現金でお願いします
- [振込口座] 北洋銀行東屯田支店(普)3657418
- [会場] 北斗文化アカデミー教育研修センター1階
札幌市中央区南9条西4丁目2-11



【 開催日時とメニュー 】

開催日		時間	メニュー
①	10月4日(水)	18:30~21:00	【前菜】 手長海老と仔羊を香ばしく焼き上げた 「仔羊コートレットとラングスティヌ ポンパドゥール風温製サラダ」
			【主菜】 和牛の最高ランク A5 クラスの黒毛和牛をボルドーの赤ワインソースで頂く 「十勝黒毛和牛フィレ肉ポワレ ボルドー風」
			【デザート】 チョコレートムース 「マルキーズ・オ・シヨクラ マスカルポーネのオレンジ添え」
②	10月14日(土)	11:00~13:30	【前菜】 柔らかく煮込んだビーフとフォアグラをパイで包みサククリと焼き上げた 「ビーフの赤ワイン煮とフォアグラのパイ包み焼きトリュフ風味」
			【主菜】 阿寒湖のヒメマスを一皿に仕上げた 「阿寒湖のヒメマスとエクルビスのアメリカンソース バターライスを共に」
			【デザート】 リンゴのピール揚げをバニラアイスといただく 「リンゴのベニエ バニラアイスクリーム添え」
③	10月21日(土)	15:00~17:30	【前菜】 オマール海老を生クリームたっぷりのテリーヌに仕上げた 「オマール海老のテリーヌ 香草クリームソース」
			【主菜】 しっかり焼き上げた赤平鴨胸肉にフォアグラがたっぷり入ったソースをかけた 「赤平鴨胸肉(ホワイトチェレパレー)のロティールフネーズ」
			【デザート】 キャラメル風味のバニラに洋梨を添えた 「クレームバニラグラスキャラメル 洋梨添え」
④	10月25日(水)	18:30~21:00	【前菜】 旬の鮭をオリーブオイルとバターでサククリ焼き上げサラダ仕立てにした 「旬のソーマン ムニエールの温製サラダ」
			【主菜】 和牛ロースのポワレにキノコたっぷりのクレームソースをかけた 「アントレコート(ビーフロース)のシャリアピン シャスールソース」
			【デザート】 マンゴーのスープ仕立てにピンクグレープフルーツを添えて 「マンゴフルーツのスープ仕立てパンブルームス添え」
⑤	11月1日(水)	18:30~21:00	【前菜】 柔らかく煮込んだ豚足をフォアグラ入りファルスとともにサククリ焼き上げた 「サント・ムヌー風豚足のパネ ソースベアルネーズ」
			【主菜】 北海道産魚介がたっぷりのフイヤベース 「フイヤベース(北海道食材にて)アイヨリーを共に」
			【デザート】 北海道産の完熟トマトをジュレにしてアイスクリームとともにいただく 「完熟トマトのジュレ ヴァニラアイスクリーム添え」
⑥	11月11日(土)	15:00~17:30	【前菜】 食用カエルと完熟トマトをニンニク、オリーブオイルで南フランス風に仕上げた 「グルヌイユ(食用カエル)のグリエ プロバンス風」
			【主菜】 日高産熟成エゾシカのロースと旬の栗やキノコのジビエ料理 「日高産エゾシカのロースト秋野菜キノコを添え」
			【デザート】 フレッシュチーズのムース仕立てに果実のベリー系のソースを添えた 「マスカルポーネのフォンテーヌブルー 赤い果実のソース」
⑦	11月23日(木)	11:00~13:30	【前菜】 赤平産鴨足をコンフィに漬込みバリバリに焼き白インゲン豆のカスレを添えた 「ホワイトチェレパレー鴨足のコンフィ・カスレを共に」
			【主菜】 スズキとホタテのムースのパイ包み焼きをトマト風味のソースで頂く 「スズキのパイ包み焼き ソースシヨロン」
			【デザート】 旬の果実をクリームキャラメル仕立てでいただく 「クレームキャラメル ア・ラ・モード」
⑧	11月29日(水)	18:30~21:00	【前菜】 エスカルゴ(カサノ)を香草バターでグラタンに焼き上げた 「エスカルゴのコットグラタン ガーリックトースト添え」
			【主菜】 仔羊を香り高いベルシャードとトマトで頂くプロヴァンスの古典料理 「仔羊のベルシャード トリュフポテト添え」
			【デザート】 とろけるチョコレートのフォンダンシヨクラを洋ナシと共に 「ヴァローナ・フォンダンシヨクラ 洋ナシを添えて」
⑨	12月2日(土)	11:00~13:30	【前菜】 旬のそば粉のパンケーキをそばの実のコンソメと共に 「新そば粉のプリニ(パンケーキ)とそばの実のコンソメ」
			【主菜】 ローストした赤平産のフランス種鳩に赤ワインソースをたっぷりかけた 「赤平鳩のローストとクルバット・キャベツ、ポルチーニ茸を共に」
			【デザート】 旬の果実をクレープに包みアングレースソースを添えていただく 「旬の果実とイチゴグラスのクレープ包みアングレースソース」
⑩	12月13日(水)	18:30~21:00	【前菜】 旬のユリ根と洋葱のクリームスープを帆立貝のガレットキャビア添えと 「ユリ根のクリームスープ 帆立貝のガレット仕立てキャビア添え」
			【主菜】 口の中でとろける和牛の赤葡萄酒煮込みに小野菜とパスタを添えて 「柔らか和牛のブルゴイニユ風小野菜とペンネ」
			【デザート】 果実たっぷりのチョコレートクリームブリュレ 「シヨクラクリームブリュレ 果実を共に」
⑪	12月16日(土)	15:00~17:30	【前菜】 仔牛の胸線肉をなすで包んだ 「仔牛の胸線肉(リー・ドゥ・ヴォー)のなす包み シャルトルース」
			【主菜】 塩釜包みにして焼き上げたソイを酸味のきいたクリーミーな温製ソースでいただく 「ソイの姿の塩釜焼オーランドーズソース」
			【デザート】 香り高い新潟県佐久間梨園の洋梨のコンポートをシナモンアイスクリームと 「ル・レクチェ(新潟洋梨)のコンポート・カーネルの香り」
⑫	12月20日(水)	18:30~21:00	【前菜】 トリュフがたっぷり入ったオマール海老とフォアグラのパイ包みを 「オマールとフォアグラのアンクルート ベリゴール風」
			【主菜】 最高級の黒毛和牛を風味豊かなマデラー酒ソースで仕上げた 「黒毛和牛のポワレ・ベンジャミン風」
			【デザート】 イチゴのジュレとピスタチオのアイスクリーム 「いちごジュレ・ピスタチオのクレームグラス」



「大江シェフが教えるフレンチ教室」
受講申込書

申込年月日： 年 月 日

受講月日	月 日
フリガナ	
氏名	
住所	〒 -
連絡先	【電話番号】 【メールアドレス】
職業	1.会社員 2.自営業 3.公務員 4.学生 5.主婦(専業・パート) 6.無職
受講動機	1.以前に参加 2.知人の紹介 3.折込チラシ(シティライフ・Ontona) 4.HP等 5.その他()
支払方法	1.口座振込(下記の振込先へ講習日の2日前までにお振り込みください) 銀行名：北洋銀行 支店名：東屯田支店 口座種類：普通 口座番号：3657418 口座名義：カ)ホクトデザインラボ 手数料：振込み手数料はお客様のご負担となります 2.現金払い(講習会場の北斗文化教育研修センターに講習日の2日前までに 直接お支払いください)

*この申込書に記載された個人情報は他の目的に使用することはありません。