



川上文代料理教室 2017年9月スケジュール



＊＊渋谷で22年目を迎える川上文代が主宰する料理教室です。実習中心のため、楽しみながらも料理の腕が早く上達します。ポイントを押さえた本格的な手作りの美味しさは“レストランの味“と言われています。＊＊



<イタリア料理> 講師：川上文代 3時間レッスン料7560円(7000円+税) 19/36回目

9月3日(日) 11:00～、5日(火) 11:00～、19:00～、10日(日) 11:00～、11日(月) 11:00～、13日(水) 11:00～

課題：調味料・食材について、メニュー：1. 炙り牛肉のカルパッチョパルメザン風味、タブナード&わさびマヨネーズの2種ソースで、2. リングイーネのペスカトーレ(海の幸のフレッシュトマトソースのパスタ)、3. イタリア版カスタードプリン&ザレッティ(焼き菓子)

<バルサミコ酢&ビネガーレッスン> 講師：川上文代3時間レッスン料5400円(5000円+税)

9月17日(日) 11:00～、18日(月・祝) 11:00～ 課題：ビネガーについて学び、ビネガーを使って、色々なメニューを作ろう！

内容・・・アサヤ食品・杉山社長をお迎えしてビネガーについて一通り学び、国内外20種類以上の酢を使って、ドリンク、料理、デザートまで各自で色々作りましょう！決まったメニューがないので、2日間連続で出席しても違うメニューとなるため、ビネガーで健康的なお食事&楽しい連休が過ごせるはず♡

<フランス料理> 講師：川上文代 3時間レッスン料7560円(7000円+税) 6/48回目

9月21日(木) 11:00～、19:00～、22日(金) 11:00～、23日(土) 11:00～、24日(日) 11:00～、26日(火) 11:00～、19:00～、27日(水) 11:00～、10月1日(日) 11:00～

課題：フランス料理のソースについて、メニュー：1. ポーチド・エッグと野菜のゼリー寄せ、2. 海老と帆立のムース、アメリカヌ・ソース、3. ピティヴィエ(アーモンドクリーム入りのパイ)

●「川上文代の認定講座」はフランス・イタリア・魚の3コースあり、12日間で教科書シリーズの著者から直接学ぶ免許皆伝の認定講座です。毎回同じメンバーで精度を上げつつ、出来ない箇所は何度も学べるため、確実に腕が上がります。2人以上集まれば、日時をご相談の上、順次開催します。ご予約、随時受付中！

<認定講座：フランス料理認定コース> 講師：川上文代 10:00～16:00 前納 324,000円(30万+税)

「フランス料理の教科書」を中心に著者から直接学び、教科書を使っての指導・料理提供認可の特典付き。

<認定講座：イタリア料理認定コース> 講師：川上文代 10:00～16:00 前納 324,000円(30万+税)

「イタリア料理の教科書」を中心に著者から直接学び、教科書を使っての指導・料理提供認可の特典付き。

<認定講座：魚料理認定コース> 講師：川上文代 9:30～15:00 時々8:00 市場集合 前納 324,000円(30万+税)

「魚料理の教科書」を中心に著者から直接学び、教科書を使っての指導・料理提供認可の特典付き。

●イタリア料理の認定講座・開講日(全12回) 2017年 10/10・10/26・11/6・11/15・11/22・11/29・12/7・12/13・12/20・1/15・1/22・1/29

●市川友茂先生の点心講座I *間もなく新規開講・全6回 11:00～15:00 レッスン代前納 51,840円(48,000+税)

～ご案内・イベント・他～

* 体験レッスン随時募集中。ご入会された方、もしくはご紹介いただいた方がご入会された場合は双方に、川上文代の著書を直筆サイン付きで差し上げてます☆

* 上記スケジュールは変更もございますので、最新スケジュール⇒<http://www.delice-dc.com/schedule.html>をご覧ください。また、アメブロ<http://ameblo.jp/fumiyokawakami/>やFBでレッスンの様子をご覧ください。

* フランス料理は4年、イタリアンは3年サイクルです。エンドレスで繰り返します。どこからでも始められます！

* 電話やメールでのご予約・お問い合わせは、03-5456-9071または、mail <info@delice-dc.com>

デリス・ド・キュイエル 川上文代料理教室 〒150-0031 東京都渋谷区桜丘町9-17 TOC第3ビル1F

* パンと菓子の専門誌「B&C」に料理コラム連載！ 9月12日 B&C主催、川上文代のサンドイッチセミナー開催！

* 「レンチンおかず作りおき 188レシピ」(川上文代著・新星出版社より 1100円+税) 発売！

* 「冷凍保存レシピ」(川上文代著・榎出版社より 1100円+税) 発売！中国語版も発売予定&台北でイベント☆

* ショップチャンネル川上生出演→9月28日 11:00～マイヤー・セラミックポット、10月12日 11:00～ディープマルチ(深鍋)、10月14日 SSVクイッカークッキング、11月11日 11:00～サーキュロン平鍋3点セットをご紹介します！

* “わくわくワイン” <http://wakuwaku-wine.jp/>に、レッスンに合わせたワインが購入できる「川上文代の特設コーナー」があり、ショップ入力の際にパスワード“kawakami”と入れると全商品5%OFFでご購入いただけます。