



川上文代料理教室 2017年11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) 20/36回目
11月2日(木) 19:00～、5日(日) 11:00～、7日(火) 11:00～、19:00～、12日(日) 11:00～、13日(月) 11:00～ 課題：ピエモンテ州について、1. ボッリート・ミスト(肉各種と旬菜の茹で煮) サルサ・ヴェルデ添え、2. ほうれん草入り手打ちタリアテッレ、ポルチーニのクリームソース、

3. ピエモンテ風ボネ&アマレッティ(アーモンドの焼き菓子のアマレッティ入りのプリン)
＜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)

11月10(金) 11:00～ 内容：山梨のアサヤ食品・杉山社長をお迎えしてビネガーについて学び、2017年バルサミコビネガー先行試飲付き！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！

＜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) 8/48回目
11月17日(金) 11:00～、19:00～、19日(日) 11:00～、20日(月) 11:00～、26日(日) 11:00～、28日(火) 11:00～、30日(木) 11:00～、19:00～

課題：ジビエについて、メニュー：1. 赤ピーマンのヴァパロワ、2. 鹿肉のグラン・ヴヌール(ジビエ) 3. モアル・オ・ショコラ、旬のフルーツ添え(中からトロ〜リ、温かいチョコレートケーキ)

●「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ぶため、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8:30 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。

●川上文代のイタリア料理認定講座・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 全6回11:00～15:00 木曜クラス 点心3品＋中国茶付き
・2017年11/16・12/14・1/18・2/22・3/15・4/19 レッスン代前納51,840円(48,000＋税)

市川友茂先生の点心講座Ⅱ 全6回11:00～15:00 水曜クラス 点心1品＋料理2品＋中国茶付き
・2018年1/10・2/14・3/7・4/11・5/16・6/6 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材料により変更もあるため、最新スケジュール⇒<http://www.delice-dc.com/schedule.html>をご覧ください。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・キュイユール 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！＊「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・樫出版社より1100円＋税)発売！

＊ ショップチャンネル川上生出演→12月15日08:00～サーキュロン平鍋3点セットご紹介。2月8日サーキュロンフライパンSSVをご紹介！

＊ “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。