



# 川上文代料理教室 2018年1月スケジュール



＊ ＊渋谷で23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) 22/36回目  
1月12日(金) 11:00～、19:00～、13日(土) 11:00～、14日(日) 11:00～、15日(月) 11:00～、19:00～、  
16日(火) 11:00～

課題：イタリアのミネラルウォーターについて(味比べ付き)

メニュー：1. 舌平目のマリネ、2. 手打ちガルガネッリのサルシッチャソース  
3. トルタ・ズブリソローナ(ロンバルディアのアーモンドとポレンタ粉の焼き菓子)

＊イタリアンは3年サイクルなので、どこからでも始められ、再受講も出来ます。

2015年1月の川上文代のアメブロ<http://ameblo.jp/fumiyokawakami/>やFBで、レッスンの様子をご覧いただけます。

＜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) 10/48回目  
1月21日(日) 11:00～、24日(水) 11:00～、19:00～、26日(金) 11:00～、28日(日) 11:00～、  
30日(火) 11:00～、19:00～、31日(水) 11:00～

課題：豚肉について、メニュー：1. 帆立貝とエビのラヴィオリ添え、ブルブランソース

2. 豚肉の塩生地包み焼き、セップのソース添え、3. チェリーのムースとチョコレートのケーキ

＊フレンチは4年サイクルなので、どこからでも始められ、再受講も出来ます。

2014年1月の川上文代のアメブロ<http://ameblo.jp/fumiyokawakami/>やFBで、レッスンの様子をご覧いただけます。

●「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×6時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、教科書を使つての指導・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、教科書を使つての指導・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、教科書を使つての指導・料理提供認可の特典付き。

●「川上文代の特別レッスン・補講」日時と内容はご相談の上、個人指導します！(1時間につき8,000円+税)

●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)

市川友茂先生の中華料理と点心講座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。開講日時など、ある程度融通の利く教室です。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。

＊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](mailto: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

＊川上文代の著書は、100冊以上あり、amazonなどで約80冊紹介されています。残り20冊以上は翻訳本など。

＊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)好評発売中！

＊「冷凍保存レシピ」(川上文代著・榎出版社より1100円+税)好評発売中！

＊“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。