



川上文代料理教室 2018年3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) 24/36回目
3月1日(木) 11:00～、3日(土) 11:00～、18日(日) 11:00～、19日(月) 11:00～、20日(火) 11:00～、19:00～
課題：パンについて、1. 手作りパニーニ(モッツアレラチーズ&トマト&サラミなど)、2. 手作りフォカッチャ(鶏肉のグリエマスタード風味)、3. 真鯛のポワレ、ドライ・トマトとアサリのソース、4. ファーベのスープ(乾燥空豆のスープ) ＊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3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) 12/48回目
3月23日(金) 11:00～、25日(日) 11:00～、27日(火) 11:00～、19:00～、28日(水) 11:00～、31日(土) 11:00～
課題：サヴォア地方、チーズについて、メニュー：1. タルティフレット、2. サヴォア地方のポタージュ 3. チーズフォンデュ、4. ガトー・サヴォア

＊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3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。

<ガレット&クレープ講座> 講師：川上文代 パリッと香ばしい網目状のガレット生地を伝授します！
＊3時間レッスン料7560円(11:00～2月11・3月6日・14日・21日・4月8日、19:00～3月14日・21日)、レッスンでは、2種の生地作り、ロゼルの動かし方、鉄板を使いクレープとガレット約20枚焼き、シードルと共に基本の具で焼きたてをお召し上がりいただき、残った生地はお持ち帰りいただきます。持ち帰った生地の美味しい食べ方も学びます。
＊8時間レッスン料21600円(3月10・22・30日・4月28日10:00～18:00)

レッスンは3時間レッスンに加え、生地的配合色々、器具の手入れ、IHとガス火の違い、ガレットの歴史、地域ごとの食べ方や焼き方や厚さの違いを学び、様々な具材、そば粉について、ガレットに合わせた飲み物各種、油ひきの作り方など学び、時間のある限り様々な器具や生地にチャレンジして焼いて違いを実感していただきます。

●月に3日間のガレット&クレープ店・・・3月2・9・16・4月6・13・20日(金曜日11:30～15:00、17:00～21:00)
●「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。

●4月5日(木) 魚料理認定講座、4月14日(土) イタリア料理認定講座週末クラスが、スタートします☆
～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
デリス・ド・キュイール 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！
＊ ショップチャンネル川上生出演→4月18日11:00～マイヤー・ディープマルチ浅鍋3点セットを紹介します☆
＊ “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。



川上文代料理教室 2018年4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) 25/36回目

4月1日(日) 11:00～、2日(月) 11:00～、3日(火) 11:00～、19:00～、4日(水) 11:00～、7日(土) 11:00～

課題：前菜について、メニュー：1. アンティパスト5種(貝のパン粉焼き、ズッキーニのカネロニ仕立て、魚貝と旬菜のマリナーティ、やりいかの墨煮、生ハムグリッシーニ)、2. ひな鶏とローストポテトのコンキリエ、

3. レモンチェッコ風味のマチエドニア&アップルアイスクリームパイ

＊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4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) 13/48回目

4月15日(日) 11:00～、22日(日) 11:00～、23日(月) 11:00～、24日(火) 11:00～、19:00～、25日(水) 11:00～、19:00～、27日(金) 11:00～、

課題：フランスのソースについて、メニュー：1. ビーフコンソメスープ(コンソメの引き方)、2. ポークピカタ、トマトソース添え、3. フルーツとジャムとクリーム入りのミルクレープ

＊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4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。

＜低温真空調理レッスン＞低温真空調理機フェリオの使い方を伝授します。4月9日(月) 11:00～、19:00～(7560円)

＜ガレット&クレープ講座＞講師：川上文代 バリッと香ばしい網目状のガレット生地を伝授します！

＊3時間レッスン料7560円(11:00～2月11・3月6日・14日・21日・4月8日、19:00～3月14日・21日)、レッスンでは、2種の生地作り、ロゼルの動かし方、鉄板を使いクレープとガレット約20枚焼き、シードルと共に基本の具で焼きたてをお召し上がりいただき、残った生地はお持ち帰りいただけます。持ち帰った生地の美味しい食べ方も学びます。

＊8時間レッスン料21600円(3月10・22・30日・4月28日10:00～18:00)

レッスンは3時間レッスンに加え、生地の配合色々、器具の手入れ、IHとガス火の違い、ガレットの歴史、地域ごとの食べ方や焼き方や厚さの違いを学び、様々な具材、そば粉について、ガレットに合わせた飲み物各種、油ひきの作り方など学び、時間のある限り様々な器具や生地にチャレンジして焼いて違いを実感していただけます。

●月に3日間のガレット&クレープ店・・・3月2・9・16・4月6・13・20日(金曜日11:30～15:00、17:00～21:00)

●「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。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。

●4月5日(木) 魚料理認定講座、4月14日(土) イタリア料理認定講座週末クラスが、スタートします☆

～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

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

＊ 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。

＊ ショップチャンネル川上生出演→4月18日11:00～マイヤー・ディープマルチ浅鍋3点セットを紹介します☆

＊ “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、ショップ入力の入力欄にパスワード“kawakami”と入れると全商品5%OFFでご購入いただけます。