



川上文代料理教室 2017年5月スケジュール

＊＊渋谷で22年目の川上文代が主宰する料理教室です。実践レッスンのため、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、レストランの様とされています。＊＊



<プティフル各種> 講師：川上文代 3時間レッスン料 7560円(7000円+税)

5月4日(木) 11:00～、5日(金) 11:00～、19:00～、6日(土) 11:00～、8日(金) 11:00～、19:00～

課題：プティフルで華やかなティーパーティーや、アフタヌーンティーを楽しみましょう♡

メニュー：1. タルト生地で作るプティフル2種、2. シュー生地で作るプティフル2種、3. スポンジ生地で作るプティフル2種、4. マカロン生地で作るプティフル2種

<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) 14/36回目

5月14日(日) 11:00～、19:00～、16日(火) 11:00～、18日(木) 11:00～、19:00～、19日(金) 11:00～、19:00～、20日(土) 11:00～

課題：メニュー構成、レストランの格付けについて、メニュー：1. 新鮮な海の幸たっぷりのサラダ、2. 薄焼きピッツァ、3. ミラノ風カツレツ、4. りんごのデザートピッツァ

<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) 2/48回目

5月21(日) 11:00～、23(火) 11:00～、24(水) 11:00～、19:00～、25日(木) 11:00～、27日(土) 11:00～、28日(日) 11:00～、19:00～、29日(月) 11:00～

課題：油脂や乳化の原理、アスパラガスの下処理について、鶏のさばきかた、

メニュー：1. ホワイト&グリーンアスパラガスのオランダーズ・ソース、2. 鶏肉の赤ワイン煮(コック・オ・ヴァン)、3. バナナ・フランベ&ラム・レーズンアイスクリーム

<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。(2人以上集まれば、日時ご相談の上、順次開催。短期集中12日間、3か月コース) 詳細は別紙

<認定講座：イタリア料理認定コース> 講師：川上文代 水曜日 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。(7月5・12・19・26・8月2・9・23・30・9月6・13・20・27日。短期集中12日間、3か月コース) 詳細は別紙

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

「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。(2人以上集まれば、日時ご相談の上、順次開催。短期集中12日間、3か月コース) 詳細は別紙

～ご案内・イベント・他～

* デリス・ド・キューエールでは、随時体験レッスン募集中です。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> をご覧いただきネット予約できます。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・キューエール 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) 4月15日発売！

* 毎月12:00～、米山都子先生のギフトパン講座！レッスン代6300円

* 6月3日(土) 17:00～熊沢先生ワイン&デリスのお食事を楽しむ会！(会費1万円)

* 5月12日(金) 04:00～、15日(木) 08:00～ショップチャンネルで、クイッカー・クッキングをご紹介！

* 5月26日(水) 14:00～ショップチャンネルで、マイヤー・セラミックポットご紹介！

* 5月30日(火) 10:00～ショップチャンネルで、マイヤー・サーキュロン・フライパンセットご紹介！

* “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。