

★インド家庭料理教室★

インドからのスパイス・食材を使い、本格的なインド料理を作ります。スパイスの特徴や基本的な使い方も伝授しますので、他のカレー料理にも応用できるようになります。暑い夏はスパイシーなインド料理で乗り切りましょう！

参加費：1回 3,500円 定員：各回 6名（男性も歓迎） 講師：三浦デロベル 梨奈（インド在住）

※2回参加の方→ 2回分6,500円（500円OFF） 3回参加の方→ 3回分9,500円（1,000円OFF）

●第1回

日時：8月20日（木）10:30～

内容：肉団子のトマトカレー、焼き茄子のカレー、サモサ（ポテトとグリーンピースの春巻き）、ミックスライタ

●第2回

日時：8月29日（土）10:30～

内容：チキンとほうれん草のカレー、赤インゲン豆のカレー、キーマパラタ（挽肉入りチャパティ）、ラッシー

●第3回

日時：9月4日（金）10:30～

内容：チキンビリヤニ（インドのごちそう、炊込みご飯）、トマトシヨルバ（スパイシーなスープ）オニオンライタ、
キャロットハルワ（人参のデザート）



★フランス家庭料理教室★

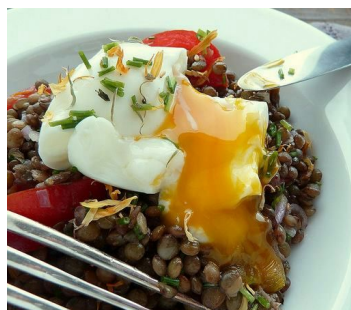
<フランスの夏のお惣菜>をテーマに、家庭で日常的に食べられている、簡単でポピュラーな料理を作ります。見た目も華やかですので、おもてなしにもぴったりです。教室ではフランスから持ってきた材料も使用します。一緒にフランスの家庭の味を楽しみましょう。

日時：8月25日（火）10:30～ 講師：三浦デロベル 梨奈

参加費：3,000円 定員：6名

※インド料理教室と合わせて2回参加の方→ 2回分6,000円（500円OFF） 3回参加の方→ 3回分9,000円（1,000円OFF）

メニュー（予定）：プロヴァンス風トマトのタルト マスタード風味、レンズ豆とポーチドエッグの温サラダ、
タブレ（クスクスと野菜のサラダ）、スモークサーモンのムース



※内容は一部変更になる場合があります。あらかじめご了承ください。

角館/レストラン風雅 (0187-54-2784) <http://www.la-fuga.com>