

## ナチュラルチーズクッキング 日程・メニュー予定

1レッスンから、お申し込みいただけます。

2021年 <b>1/27(水)</b>	シェーブルチーズのグリルハーブサラダ添え チーズフォンデュ マスカルポーネといちごのブラマンジェ
<b>3/24(水)</b>	ペンネのクアトロ フォルマッジ(4種のチーズソース) 豚肉と生ハムの重ね焼き パルマ風 紅茶とマスカルポーネのムース
<b>5/20(木)</b>	キッシュロレーヌ 鶏肉のカマンベールソース いちじくの赤ワイン煮とフロマージュフレのデザート
<b>7/15(木)</b>	チーズとお米のイタリア風サラダ エビのピリ辛チーズ炒め リコッタチーズのセミフレッド
<b>9/9(木)</b>	チェダーチーズのピリ辛スティック春巻 ハーブたっぷりサラダ ブルサンアイユのクリーミドレッシング しっとりふんわり ベークドチーズケーキ
<b>11/11(木)</b>	チーズスフレ オニオングラタンスープ 鶏もものチーズ詰めロースト

※赤字部分の日程が変更となっておりますので、ご注意ください。