

このE-Newsletterは、ル・コルドン・ブルーにE-mailアドレスを  
ご登録いただいた皆様に配信させていただいております。

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

LE CORDON BLEU E-Newsletter

号外版

February 28, 2007

<http://www.cordonbleu.co.jp>

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

こんにちは、  
ル・コルドン・ブルーから、「ル・コルドン・ブルー E-Newsletter」の  
号外版をお届けします。

ル・コルドン・ブルー通信2007春号は、3月23日に発行予定ですが、  
今回は、それに先がけて代官山校でスタートする春学期からの新講座のご案内です。

◆ NEW! フランス料理・菓子「基本の基本講座」

ル・コルドン・ブルーの本科の授業がどのような流れで進んで行くか、入学をご検討中の方は、  
ぜひこの3日間で料理・菓子の「基本の基本」を学ぶ実習を体験してみませんか？

『基本の基本講座』は気軽に楽しみながら本格的なフランス料理・菓子実習を体験できる講座です。  
3日間のプログラムは、第1回目から第3回目にかけて徐々に難易度が上がるように構成され、  
各回で学ぶ基本テクニックに関して、詳しい説明が行われます。

また、シェフが本科カリキュラムについても紹介をしながら授業を進めてゆきます。

なお、この講座を受講の方には、本科新規お申込みの際に特典をご用意しております。

◇フランス料理「基本の基本講座」

メニュー

- ・1回目「ムール貝とアサリのサフラン風味のスープ、クルトンを添えて」
- ・2回目「豚のポピエット セージ風味、野菜のティアン」
- ・3回目「アンコウとポロネギのブランケット、トマトとオリーブのピサラディエール」

対象： 本科入学をご検討中の皆様

会 場：代官山校

日 程：4/19(木)、4/26(木)、5/10(木) 各日14時～17時 講座時間：3時間

受講料：45,000円(材料費・税込)

#### ◇フランス菓子「基本の基本講座」

メニュー

- ・1回目「ピューイ・ダムール」
- ・2回目「ピスタチオ風味の洋なしとグレープフルーツのタルト」
- ・3回目「マロニエ」

対象： 本科入学をご検討中の皆様

会 場：代官山校

日 程：4/5(木)、4/12(木)、4/19(木) 各日14時～17時 講座時間：3時間

受講料：35,000円(材料費・税込)

#### ◆ NEW! WORKSHOP (ワークショップ)

ル・コルドン・ブルーの料理・菓子講座、本科基礎コース修了程度の技術をお持ちの方対象の、技術向上のためのワークショップです。

料理・菓子ともに材料・調理品等のお持ち帰りはございません(菓子の「フォンサーージュ」のみ、お持ち帰り可能です)。

◇料理 ワークショップ 各回5,000円(材料費・税込) 講座時間：2時間30分

・第1回目 「ポターージュ、スープ、ヴルテ、クリーム」

3月27日(火)10時30分～13時

3月28日(水)10時30分～13時

・第2回目 「肉の焼き方を学ぶ」

3月28日(水)14時30分～17時

3月29日(木)14時30分～17時

・第3回目 「ソースについて(エミュルジョネ他)」

3月30日(金)14時30分～17時

◇菓子 ワークショップ 各回5,000円(材料費・税込) 講座時間：2時間30分

- ・第1回目 「ポシヤージュ(絞りの練習)」  
3月26日(月)10時30分～13時  
3月28日(水)10時30分～13時
- ・第2回目 「パレットの使い方、グラサージュなど」  
3月29日(木)14時30分～17時  
4月 8日(日)14時30分～17時
- ・第3回目 「エクリチュール」  
3月30日(金)14時30分～17時
- ・第4回目 「フォンサージュ(タルト生地の扱い方)」  
4月13日(金)14時30分～17時  
6月 9日(土)10時30分～13時

詳しくはこちらから

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm1.cfm?fid=341&lang=3>

お申込はこちらから

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/coursesprograms.cfm>

◆◆◆◆◆ LE CORDON BLEU E-Newsletter ◆◆◆◆◆

発行: ル・コルドン・ブルー・パリ株式会社  
代官山校 フリーダイヤル0120-454840  
神戸校 フリーダイヤル 0120-138221

ル・コルドン・ブルー日本校の最新情報ははこちらから

→ [www.cordonbleu.co.jp](http://www.cordonbleu.co.jp)

ル・コルドン・ブルー・インターナショナルの最新情報

はこちらから→ [www.cordonbleu.edu](http://www.cordonbleu.edu)

講座に関してのお問い合わせは、

代官山校 daikanyama@cordonbleu.edu

神戸校 kobe@cordonbleu.edu

までお願いいたします。

お急ぎの場合にはフリーダイヤルにてお問い合わせください。

アドレス変更・配信中止のご連絡は [webmaster@lcbtokyo.com](mailto:webmaster@lcbtokyo.com)

までお願いいたします。

お手数ですが、このメールのトップのお名前とお客様番号を必ず

お知らせください。お客様番号を明記いただけませんと、配信を中止することが出来ませんので、よろしくお願い申し上げます。

\*このE-Newsletterの送信アドレスは「送信専用」です。  
返信メールでのお問い合わせにはご返答いたしかねますので、  
何卒、ご了承ください。



copyright©2007 Le Cordon Bleu K.K. All Rights Reserved

掲載内容を無断で複製・転載することを禁じます