

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

Vol 86

October 17, 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  
第86号をお届けします。

残暑が長く続いた今年ですが、この一週間で急に秋が深まってきた気配です。

北海道など北の国では、紅葉は今が見頃とつい少し前に言っていたかと思うと、  
今週はすでに氷点下を記録するところもあるくらいですから、急ぎ足での  
冬の訪れに本当にびっくりしてしまいます。

関東より南では、まだこれからやっとな秋本番になるわけですが、  
それでも朝起きるのがだんだんつらくなる毎日ですね…

第86号のコンテンツです >>>>>

- 代官山校から新規開講の特別講座のご案内
- 招待シェフ クリストフ・バキエシェフのスペシャル・デモンストレーション開催！
- 代官山校の現在お申込いただける特別講座のご案内
- 神戸校の現在お申込いただける特別講座のご案内
- 学校説明会・個別入学ガイダンスのご案内

■ 代官山校から新規開講の特別講座のご案内

---

12月に開講される、この季節ならではの新規開講の特別講座のご案内です：

◆ 料理アトリエ講座 テーマ「ジビエ」を開講します！

近年ではヘルシーな食材としても注目を浴びている「ジビエ」(野生の鳥獣類)をテーマに、フランス料理の枠を広げてみませんか？

通常では手に入れにくい「ジビエ」を、実際に手にとり、料理することのできるまたとないチャンスです。どうぞお見逃しなく！！

開講日程：12月10日(月)～11日(火)の2日間 各日とも10時～17時

講座時間：各日とも6時間(休憩約1時間)

受講料：60,000円(材料費、税込)

※この講座は料理ディプロム修了者、料理上級コース受講者対象です。

お申込はこちらから 代官山校の写真をクリックしてお進みください

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

■ 招待シェフ クリストフ・バキエシェフのスペシャル・デモンストレーション開催！

---

はるばると、ナポレオン・ボナパルトの出身地としても有名な、地中海に浮かぶフランス領コルシカ島からの招待シェフです。

現在35才のクリストフシェフは、パリの名だたる星付きのホテルやレストランでその腕を磨き、1997年に、コルシカ島の北西端のカルヴィという大変に風光明媚な小さな港町に位置する、ルレ・エ・シャトーのメンバーのすばらしいリゾートホテル、オテル・ラ・ヴィラに招かれました。

2000年には、シェフに就任。その後もシェフの活躍は続き、2001年にはミシュランの一つ星を獲得、2004年にMOF(フランス最優秀職人賞)を獲得、更に今年2007年には2つ星を獲得し、フランスでも注目されている勢いのあるシェフです！

クリストフシェフに実演いただくのは…

- ・ホタテのトリュフ風味、カルナローリのリゾットと黒トリュフ
- ・牛フィレのポワレ、アーティチョークのスライスとフヌイユのソテー、ロケットとパルメザンチーズ、アンチョビバター入り牛フィレのジュを添えて
- ・マカロンとピスタチオ風味のクリーム、フランボワーズとココナッツのソルベを添えて

前菜・メイン・デザートともに地中海の香りたっぷりをお届けいたします。

普段なかなか味わえない、また教わることのできないMOFシェフの味と技を学べる

またとないチャンスです。ぜひこの機会をお見逃しなく！

日 程：11月17日（土）19時～21時30分

受講料：10,000円（税込み）

詳しくはこちらをご覧ください

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

お申込はこちらから 代官山校の写真をクリックしてお進みください

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

#### ■ 代官山校の現在お申込いただける特別講座のご案内

---

すでにほとんどののクリスマス向け講座が満席となってしまいましたので、フランス料理入門講座「鶏のロティ」とフランス菓子入門講座「ビュッシュ・ド・ノエル」に関して、追加開講日程が発表されました。

ぜひ、オンライン受講申込画面のコースカタログよりご確認ください！

そして、下記は現在オンラインで受講申込いただけるその他の講座のご案内です：

##### ◆ 料理アトリエ講座「フランスの保存食」新メニューで開講！

前回好評をいただいた「フランスの保存食」に新しいメニューが登場します。ちょっとしたおもてなしや、突然のお客様にもすぐにお出しできる保存食のテクニックを学んでいただける講座です。これから年末年始にかけては、大活躍しそうなメニューばかり3品です。

開講日時：12月3日（月）10時～17時 講座時間：6時間（休憩約1時間）

受講料：30,000円（材料費、税込）

この講座にはお持ち帰り用の保存瓶がついています

※この講座はどなたでも受講いただけます。

##### ◆ 料理・菓子のスペシャル・デモンストレーション開講！

ル・コルドン・ブルーのシェフによる、オリジナルのこだわりレシピの実演をご覧ください。

実演のあと、シェフの作品をご試食いただけます。初心者の方もお気軽にご参加ください。

◇「シェフのこだわりの料理」シェフ：マーク・ボナール

マークシェフ取っておきのメニュー3品です：

- ・チョコレートのヴィネグレットを香らせた鹿肉のカルパッチョ
- ・鱗つきのアマダイ、ユリのムスリーヌと柚子の香りのブイヨン添えて
- ・スパイスのチュロス、オレンジのクレームモワローズとアニスリキュール風味のかんきつ類のジュレとともに

アマダイは白身の柔らかい肉質で上品な甘さを持ち、鱗まで食することができる高級魚です。ユニークな調理法で、鱗をきれいに逆立てる料理のテクニックを披露いたします。

開講日時：12月14日(金)19時～21時30分 講座時間：2時間30分  
受講料：6,300円(税込)

◇「シェフのこだわりの菓子」シェフ：パトリック・ルメル

クリスマスメニュー <ビュッシュ・ネージュ・イヴォワール>

ホワイトチョコレートのクレーム・フロマージュやトマトやバジルのクーリ、イチゴのダックワーズやホワイトチョコレートのグリニョティーヌ・ピニオンなどを組み合わせたモダンなビュッシュ仕立てのムースです。

開講日時：12月5日(水)19時～21時00分 講座時間：2時間  
受講料：5,250円(税込)

◆ シングルのための料理講座 ←12月分のみ空席あり、残席数あとわずか！

※この講座はどなたでもご受講いただけます。

◆ フランス料理 基本の基本講座 ← 新日程を開講しました！

※この講座は本科入学をご検討中の皆様が対象です。

◆ フランス菓子入門講座「ル・プルガステル」 ← 11月分のみ空席あり、残席数あとわずか！

※この講座はどなたでもご受講いただけます。

◆ フランスパン入門講座「パン・ド・ミー・プロヴァンサル、バゲット、クーク生地のショーソンアブリコ」  
← 10月分残席数あとわずか、11月分の新日程を開講しました！

フランスパン入門講座「シュトレン、クグロフ、プチ・パンのアソート」

※この講座はどなたでもご受講いただけます。

講座の詳細についてはこちらをご覧ください：

→ 代官山校 <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=355&sid=283&lang=3>

お申込はこちらから 代官山校の写真をクリックしてお進みください

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

## ■ 神戸校の現在お申しいただける特別講座のご案内

---

下記は現在オンラインで受講申しいただける講座のご案内です：

### ◆ 新講座開講！ 料理アトリエ講座「クリスマス・メニュー」

フランス人シェフが本場直輸入のクリスマスの特別料理をご紹介します。  
本物志向の方に是非、お勧めする豪華食材をたっぷり使ったメニューです。

<メニュー>

「オマールとラングスチーヌのシャルトルーズ」「フォワグラとマロン入りジビエのパイ」の2品

開講日時：12月12日（水）10時～17時

受講料：35,000円（材料費、税込）

※この講座は本科料理講座基礎コース修了者以上が対象です。

### ◆ アルマニャック風味プルーン入りフォアグラのテリーヌ

ご試食はフォアグラのみの味を楽しんでいただけるテリーヌと  
アルマニャックで香り付けしたプルーン入りのフォアグラのテリーヌ、  
フォアグラのソテーの3種をお楽しみいただける、贅沢なスペシャルセッションです。  
制作したテリーヌは容器ごとお持ち帰りいただけますので、  
クリスマスのおもてなしの一品にいかがでしょうか。

開講日時：12月22日（土）14時～17時

受講料：37,000円（材料費、税込）

※この講座はどなたでもご受講いただけます。

### ◆ フランス料理入門講座「海の幸のムース入り 真鯛の姿焼き、松の実風味」 フランス菓子入門講座「ミルクチョコレートとヘーゼルナッツのアントルメ」

フランスパン入門講座「シュトレン、クグロフ、プチ・パン・オ・フィッグ」

※この講座はどなたでもご受講いただけます。

◆ ルミナリエスペシャル 菓子「フランボワーズとピスタチオのビュッシュ」

← 残席数が少なくなってきました、お申込はお早めに！

※この講座はどなたでもご受講いただけます。

講座の詳細についてはこちらをご覧ください：

→ 神戸校 <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=357&sid=413&lang=3>

お申込はこちらから 神戸校の写真をクリックしてお進みください

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

## ■ 学校説明会・個別入学ガイダンスのご案内

---

### <学校説明会>

ル・コルドン・ブルーに興味をお持ちの方に、より良く学校のことを知っていただくために、本科の授業さながらのデモンストレーション(実演授業)を体験できます。

本物の技、味が五感で体験できる実演授業では、料理本には書かれていない、いくつかの『目からうろこ!』の発見があるはず。  
きっと、学校できちんと基礎から学ぶことの意義がご理解いただけることと思います。

代官山校 11月 4日(日)11時より 料理・菓子共通「クレープ・オーモニエール」の実演授業体験

神戸校 10月20日(土)16時より 料理「グジェール」の実演授業体験  
10月27日(土)16時より 菓子「シュー・ア・ラ・クレーム」の実演授業体験

### <個別入学ガイダンス>

また、少人数で、個別のご質問、ご相談にお応えしながら、講座のカリキュラム、学校のシステムなどについて詳しくご説明する「個別入学ガイダンス」も下記のとおり開催しております：

代官山校 随時 11時～12時、もしくは、15時～16時

神戸校 毎日 11時～12時、もしくは、15時～16時



copyrightc2007 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