

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 88

October 31, 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88号をお届けします。

10月も今日が最終日、明日から11月。

11月になるやいなや、あちらこちらでクリスマスのデコレーションが始まります。
これからの2ヶ月は、クリスマス、お正月に向けての準備で、気忙しくなってきますね…

この季節、ル・コルドン・ブルーでは、恒例のクリスマス向けの講座がたくさん
開講されています。ぜひお早めにお申込を！

そして、「うめだ阪急」では、今年もル・コルドン・ブルー神戸校のシェフによる
「リサとガスパールの」のケーキが登場！ こちらもお早めにご予約を！
詳しくは、メルマガをご覧くださいね…

第88号のコンテンツです >>>>>

- 2008年冬学期の『早割』の受講申込期限は11月4日(日)です！
- ル・コルドン・ブルー神戸校シェフのプロデュースによるクリスマスケーキ
「リサとガスパールのWhite Xmas」が阪急百貨店に登場！
- ル・コルドン・ブルー・インターナショナルのエグゼクティブシェフ
パトリック・マルタンシェフが来日、代官山校でスペシャル・デモンストレーションを開催！
- 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

■ 2008年冬学期の『早割』の受講申込期限は11月4日(日)です！

ル・コルドン・ブルーで現在受講中の本科生、あるいは、過去に本科受講歴のある方が、次学期の開講2ヶ月前の指定日までに、継続受講をお申込された場合、26,500円(税込)の『早期受講申込割引(早割)』が適用されます。

たとえば、

* 菓子中級コースまで修了しているが、仕事が忙しくなったため一時中断、1年後に、菓子上級コースを受講の場合

* 料理講座を受講、その後、他の講座 菓子・パン講座を受講の場合

上記のような場合にも、早割は適用されます。

2008年冬学期の『早割』の申込期限は11月4日(日)、受講申込をお忘れにならないでくださいね！

お忙しい方は、便利なホームページからの本科のオンライン受講申込をご利用ください。

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

■ ル・コルドン・ブルー神戸校シェフのプロデュースによるクリスマスケーキ
「リサとガスパールのWhite Xmas」が阪急百貨店に登場！

阪急百貨店のクリスマスのメイン・キャラクター「リサとガスパール」は、大人にも子供にも大人気のキャラクターです。

今年のクリスマスの描き下ろし原画「メリー・クリスマス！」のリサとガスパールがそりで空を駆けるシーンを、ル・コルドン・ブルー神戸校のシェフがケーキの上で再現しました。

ケーキが出来上がるまでの企画の様子や商品の詳細は、阪急オンラインショッピングページでご覧いただけます。

また、「シ ril シェフのクリスマスケーキ製作拝見！」では、シ ril シェフが、リサとガスパールのクリスマスケーキの製作過程をご紹介します。

商品の詳細、ご予約方法などに関しては阪急オンラインショッピングからどうぞ

→ <https://web.hankyu-dept.co.jp/xmas-cake/>

■ ル・コルドン・ブルー・インターナショナルのエグゼクティブシェフ

パトリック・マルタンシェフが来日！代官山校でスペシャル・デモンストレーションを開催！

ル・コルドン・ブルー・インターナショナルのエグゼクティブシェフ、パトリック・マルタンシェフが11月に来日します。

パトリックシェフは、1991年にル・コルドン・ブルー代官山校が設立されたときの初代主任教授。

その後、パリ校で教鞭を執るかたわら、全世界のル・コルドン・ブルーの料理教育を統括するエグゼクティブシェフとして世界中を飛び回る、まさに「ル・コルドン・ブルーの親善大使」です。

日本校、パリ校の卒業生には、パトリックシェフからフランス料理の手ほどきを受けた方も多いのではないのでしょうか？

ダイナミックなデモンストレーションと、チャーミングな笑顔で瞬時に人々を魅了してしまうパトリックシェフのスペシャル・デモンストレーションに、ぜひお越しください！

パトリックシェフに実演いただくのは…

- ・鯛フィレのポワレ、貝類のナージュとピストウ
- ・鴨のマグレ肉、蜂蜜と4種のスパイス風味、
トマトコンフィとパンチェッタのカスレ風豆の煮込み、ほうれん草のポワレ添え
- ・クイニーアマン、りんごのロースト、シードルのソース添え

日 程：11月9日（金） 19時～21時30分

受講料：6,300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>

■ 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にお届けいたします。

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 テーマ「ジビエ」>>> メニュー5品が決まりました！

- ・ キジバトのサルミ、セップ茸のポレンタ添え
- ・ 鹿フィレ肉のポワレ チョコレートのソース・ポワブラード、セロリとリンゴのグラタン添え
- ・ 鹿肉のシヴェ、トリュフ風味のマカロニ添え
- ・ フィユテ生地で包んだ真鴨のトゥルト
- ・ 真鴨のフィレ肉ともも肉、忘れられた野菜、オレンジ風味のキャベツのアンブーレとビーツのピューレ添え

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！！

(※ジビエの入荷状況によっては、メニューが変わる場合もございます、予めご了承下さいませ)

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。

◆ 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
ご覧いただけるチャンスです！

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オンを添えて
- ・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

アマダイは自身の柔らかい肉質で上品な甘さもち、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リーム・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！
フランス菓子 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。

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>

■ 神戸校の現在お申込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込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きますので、
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: 35,000円(材料費、税込)

※この講座はどなたでも受講いただけます。

◆ 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 11月 3日(土)16時より 料理「グジェール」の実演授業体験

11月10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

ホームページ、または、フリーダイヤル(0120-454840)にて開催日時をご確認下さい

個別入学ガイダンスへの参加者には、本科実演授業の無料受講チケットを
プレゼントします。

遠方よりお越しの方、お仕事などでなかなかお時間のとれない方、
上記時間以外でも随時「個別入学ガイダンス」を承っておりますので、
お気軽にフリーダイヤルでご相談ください。

学校説明会、個別入学ガイダンスの予約はこちらから

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

ぜひ、お気軽にお越しください！

◇◆◆◆◆◆ 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こちらから

→ 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

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

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。



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