

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 92

November 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
第92号をお届けします。

ずっと暖冬続きで、年末年始にスキーができるところのほうが少ないこの数年ですが、
今年は、11月というのにすでにスキー場開きができるほど、寒波の第一弾が
雪を降らせていきました。

クリスマスまであと1ヶ月を切り、あちらこちらでクリスマスのイルミネーションの
ライトアップが行われ、街はすっかり華やいだ表情を見せています。

そして、ル・コルドン・ブルー代官山校のエントランスには、
今年もクリスマスツリーとともに、クリスマスのお菓子の家が登場し、
来校者の目を楽しませています。

ホームページにもアップしましたので、ぜひご覧になってみてくださいね！

さて、ル・コルドン・ブルーの冬学期の本科講座の申込締切日は、
12月9日(日)となっています。

1月からフランス料理・菓子・パンの本科の受講をお考えの皆様は、
ぜひお早めに学校説明会や個別入学カウンセリングにお越しください！

- 代官山校の冬学期の新規開講講座の先行ご案内
- 招待シェフ パトリック・ジェフロワのスペシャル・デモンストレーション開催
- ル・コルドン・ブルー 冬のギフトフェアのお知らせ
- 代官山校の現在お申し込みいただける特別講座のご案内
- 神戸校の現在お申し込み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

■ 代官山校の冬学期の新規開講講座の先行ご案内

代官山校の秋学期開講の特別講座は、すでにほぼすべての日程が満席となりましたので、冬学期の新規開講の講座より、1月分の日程を先行してご案内することとなりました：

◆ 菓子アトリエ講座 テーマ：「エピファニー」

クリスマスのビュッシュ・ド・ノエルが終わるやいなや、フランスのお菓子屋さんは、新しい年が明けるとともにやってくるエピファニーのための「ガレット・デ・ロワ」作りに大忙しとなります。

エピファニーとは主顕節や公現祭などと呼ばれるキリスト教の祝日（1月6日）ですが、この日から1月中は、フランスでは「ガレット・デ・ロワ」を食べてお祝いをする習慣があります。

今回は、「ガレット・デ・ロワ」の伝統的なフィユタージュタイプのものからブリオッシュのタイプなど、3種類のバリエーションを学びます。もちろん、フェーヴとクーロンヌ（王冠）もついています。

※この講座は本科菓子講座中級コース以上の方のみ対象です。

開講日時：1月10日（木）、1月11日（金） 各日とも10時～17時
受講料：25,000円（材料費、税込）

◆ 料理ワークショップ「家禽類ローストの下処理」→ 新日程を開講しました

※この講座はどなたでもご受講いただけます。

開講日時：1月8日（火）10時30分～13時
受講料：5,000円（材料費、税込）

◆ フランス料理・菓子 基本の基本講座 の新日程を開講しました！

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日間でフランス料理・菓子の「基本の基本」を
学ぶ実習を体験してみませんか？

対象： 本科入学をご検討中の皆様

・ フランス料理「基本の基本講座」

開講日時：2月18日、25日、3月3日(全日程月曜日) 各日14時?17時

講座時間：各回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」

開講日時：1月22日、29日、2月5日(全日程火曜日) 各日10時?13時

講座時間：各回3時間 受講料：35,000円(材料費・税込)

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 パトリック・ジェフロワのスペシャル・デモンストレーション開催！

12月の招待シェフデモンストレーションは、フランスの北西部、ひととき個性豊かな地方性を持つ
ブルターニュ地方から、パトリック・ジェフロワ シェフが代官山校に来校します。

ブルターニュ地方、プレストの70キロほど手前の町ロスコフの近く、モルネー湾を望む
海辺に建つホテル・ド・カランテック。

パトリック・ジェフロワは、このホテル・レストランのオーナーシェフで、
ミシュランの2ツ星に輝きます。

地元の食材をこよなく愛し、それをレストランで提供し続けるシェフ、
そのシェフの海の幸豊かな料理を目当てに、人々はパリから車を飛ばしてやって来るのです。

パトリック・ジェフロワシェフのホテル・ド・カランテックについてはこちらをご覧ください

→ <http://www.hoteldecarantec.com/index.html>

そのパトリックシェフに実演いただくのは…

・蟹とワカメのテリーヌ、アーティチョークとトランペット茸添え、ジロール茸のクリーム

・ベーコンをまとった鯛、パンポル豆とセロリ、エシャロットのヴィニュロン風

・レネットリンゴとそば粉のサブレ、そば風味のクレームグラッセ添え

ブルターニュ地方のスペシアリテを存分に味わっていただけます。

日 程:12月4日(火) 19時~21時30分

受講料:本科在校生 3,000円(税込) 本科生以外の方 10,000円(税込み)

シェフから当日のメニューの写真が届きました、ぜひ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>

■ ル・コルドン・ブルー 冬のギフトフェアのお知らせ

今年最後の贈り物。大切な方への冬のギフトはもうお決まりでしょうか？

ピエール・ドゥ代官山店では、今年はル・コルドン・ブルーの厳選された

4種類のグルメギフト商品をラインナップしております。

フランス料理の頂点を究めたトップシェフたちが厳選したグルメ・コレクション。

数々の逸品をぜひご賞味ください。

<商品のラインナップ>

特にオススメはジャム・紅茶セット(G5)の組合せ。

シャンテーニュ種の栗を使ったマロンクリームジャムと、クラシックブレンド紅茶のセットです。

人気のマロンクリームジャムは、アイスクリームやクレープに添えてデザートとしても。

最もリピーターの多い商品でもあります。

G1 紅茶・缶入りガレット各1点セット 4,200円(税込)

アールグレイ紅茶X1個、缶入りガレットX1個

G5 ジャム1点・紅茶1缶セット 3,570円(税込)

マロンクリームジャム X1個、クラシックブレンド紅茶X1個

G9 プチコフレブルー 2,625円(税込)

ミニガレット(18枚)、ミニジャム/ブルーベリーX1個、ミニ紅茶/4種の赤い果実X1個

G11 パスタセット 4,200円(税込)

プレーンパスタX2箱、パスタソース2種:トマトプロヴァンサルソースX1個、トマトバジルソースX1個

期間: 2007年11月20日(火) ~ 12月25日(火)

期間中店頭にてご購入いただきましたギフト対象商品は全国無料配送となります。

ル・コルドン・ブルーのウインターギフトは、ル・コルドン・ブルーの
オンラインウェブショップからもご購入いただけます。ぜひご利用ください！
ただし、ウェブショップからのご購入の際は配送代が別途840円かかります。

ル・コルドン・ブルーのオンラインウェブショップはこちらから

→ <http://www.cordonbleu.edu/International/English/boutique/index.cfm>

お問合せは

→ ピエール・ドゥ フレンチカントリー TEL 03-3476-0802

■ 代官山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:

◆ 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ヨン添えて

・スパイスのチュロス、オレンジのクリ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)

※この講座は本科入学をご検討中の皆様が対象です。

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>

■ 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。

講座の詳細についてはこちらをご覧ください：

→ <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

冬学期の本科受講申込期限は12月9日(日)となっています。

ぜひお早めに学校説明会、または、個別入学ガイダンスにお越しください！

<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、
いくつもの『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 12月 1日(土)18時より フランスパン(トレス)制作工程の実演授業体験
12月 9日(日)15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 12月 1日(土)16時より 料理「グジェール」の実演授業体験
12月 8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