

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 93

December 5, 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93号をお届けします。

師走に入り、なんとなく心がせわしなくなってくる季節です。
クリスマスの食卓の準備は進んでいますか？

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12月9日(日)が
近づいて来ました。

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のために、
代官山校では12月9日(日)に、神戸校では、12月8日(土)に
学校説明会が開催されます！ ぜひお越しください！

また、個別入学ガイダンスは、随時開催しています。

遠方にお住まいのため、お仕事のため、上記日程の学校説明会にご都合のつかない方は、
どうぞ遠慮なく、代官山校・神戸校のフリーダイヤルまでお問合せください。

第93号のコンテンツです >>>>>

- 代官山校の冬学期の新規開講講座の先行ご案内
- ル・コルドン・ブルー 冬のギフトフェアのお知らせ

- 神戸校の現在お申し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

前回のメルマガでは、代官山校の秋学期開講の特別講座がほぼすべて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し始めましたが、今回はその第2弾、2月開講の講座です：

◆ シングルのための料理講座

好評の「シングルのための料理講座」が新メニューで開講します！

気がつくと、仕事のストレスをかかえたまま、外食ばかりの片寄った食生活になっていませんか？お仕事帰りに、疲れた自分の心と体のために、おいしい料理をつくるというクリエイティブな時間をル・コルドン・ブルーで楽しんでみませんか？

なごやかでリラックスした雰囲気の中、本格的な厨房でシェフとともに料理を1品作り、おいしいパンとグラスワインとともに召し上がっていただきます。お仕事帰りにお気軽にどうぞ。

メニュー： 鶏のポワレ、ニンニクとローズマリーの薫り、ポレンタとシャンピニオンのクレムーズ添え

※この講座はどなたでもご受講いただけます。

開講日時：2月8日(金)19時～21時

受講料：6,000円(材料費、税込)

◆ 菓子アトリエ講座 テーマ：「シャンドルール」

2月2日はシャンドルールの日。そして、フランスでは、シャンドルールの日には、楽しい縁起かつぎの遊びをしながら、クレープを食べる習慣があります。

クレープを焼くとき、フライパンを持たない手にコインを握り、上手に片方の手でクレープをひっくり返すことが出来れば、その年は健康に恵まれ幸せな年になるのだそうです。

厳しい冬の寒さも終わりに近づき、丸いクレープを、春の暖かな太陽に見立てて、早く春の訪れを願う気持ちも込められている風習でもあります。

今回のアトリエ講座ではそば粉なども使って、シュクレ、サレ、様々なクレープ

を作り上げます。もちろん、クレープに合わせて付け合せも一緒に学びます！
そのまま持ち帰ってご家庭でも、皆さんでシャンドルールを祝ってみませんか？

※この講座はどなたでもご受講いただけます。

開講日時:2月1日(金)14時~17時
受講料 :10,500円(材料費、税込)

以下は、前回のメルマガでもご案内した講座です:

◆ 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)もついてきます。

※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>

■ 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×1個、ミニ紅茶/4種の赤い果実×1個

G11 パスタセット 4,200円(税込)

プレーンパスタ×2箱、パスタソース2種:トマトプロヴァンサルソース×1個、トマトバジルソース×1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

■ 神戸校の現在お申し込み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込みいただける講座のご案内です:

◆ 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 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 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