

ル・コルドン・ブルー神戸校 秋学期・特別講座一覧

■SABRINA								
	コード	メニュー	コード	時間	受講料	開催日時		
料理	SCM	鴨のロースト	Magret de canard, frotté aux aromates et rôti	3h	¥16,000	10月12日	月・祝	10時～13時
	SCP	パテ・パンタン	Pâté Pantin	3h	¥16,000	11月23日	月・祝	10時～13時
	SCT	【リバイバル】 トリュフ、フォワグラ、豚肉を詰めた真鴨のトゥルト、ソース・ペリグー	Tourte de Colvert Foie gras et truffe, farce fine de porc, sauce pé rigueux	3h	¥16,000	12月6日	日	14時～17時
	DCJP	【スペシャルデモンストレーション】 一般 伝統的な美食、イタリア料理の発見！ (エミール・ロマーニヤ)	【Demonstration Speciale】 puplic Discovery of Italian Cuisine	2.5h	¥5,000	11月22日	日	18時～20時30分
	DCJA	【スペシャルデモンストレーション】 卒・在校生 伝統的な美食、イタリア料理の発見！ (エミール・ロマーニヤ)	【Demonstration Speciale】 alumni Discovery of Italian Cuisine		¥4,000			
菓子	SPM	マロンとミカンのサントノレ	Saint-Honoré aux marrons et à la mandarine mikan	3h	¥14,000	11月3日	火・祝	10時～13時
	SPT	リンゴとクルミのトリオンフ	Triomphe aux noix et pommes	3h	¥14,000	11月3日	火・祝	14時～17時
	SPB	イチゴとビスタチオのビュッシュ・ド・ノエル	Bûche de Noël	3h	¥14,000	12月12日	土	18時～21時
				3h	¥14,000	12月19日	土	14時～17時
	APB	ボンボン・ショコラ 特別講座	L'atelier Bonbon chocolat	6h	¥27,000	12月18日	金	10時～17時
	SPTT	【リバイバル】タルト・タタン	Tarte Tatin	3h	¥13,000	10月9日	金	10時～13時
パン	SBF	フアス・ナンテーズ、ソーセージ入りブリオッシュ、 カレ・ショコラ・マロン	Fouace nantaise, Brioche saucisse, Carré chocolat marron	6h	¥24,000	10月12日	月・祝	10時～17時
	SBS	シュトーレン、クグロフ、プティ・バゲット	Stollen, Kouglof aux griottes, Petite baguette pate fermentee	6h	¥29,000	11月23日	月・祝	10時～17時
						12月17日	木	10時～17時
ALL	ACPB	サブリナ・レッスン・クリスマススペシャル フォアグラのテリーヌ、ローストチキン、 パン・ド・カンパーニュ、 ビュッシュ・ド・ノエル アルハンブラ風	Leçon de Sabrina SPECIAL NOËL Terrine traditionnelle de foie gras, Pain de campagne, Bûche de Noël	7.5h	¥42,000	12月23日	水・祝	9時30分～18時

■WORK SHOP								
	コード	メニュー	コード	時間	受講料	開催日時		
料理	WCP	【ワークショップ 料理】料理の基本実技：鶏	【WORK SHOP CUISINE】Poulet	3h	¥9,000	10月12日	月・祝	14時～17時
	WCS	【ワークショップ 料理】 料理の基本実技：腸詰(ソシス)の基本テクニックと実技	【WORK SHOP CUISINE】Saucisse	3h	¥9,000	11月23日	月・祝	14時～17時
菓子	WPS	【ワークショップ 菓子】製菓の基本実技：アメ細工	【WORK SHOP PATISserie】Sucre	3h	¥6,000	11月25日	水	18時～21時
	WPC	【ワークショップ 菓子】製菓の基本実技：チョコレート	【WORK SHOP PATISserie】Chocolat	2h	¥5,000	11月14日	土	14時～16時
	WPPA	【ワークショップ 菓子】製菓の基本実技：絞り袋の使い方	【WORK SHOP PATISserie】Pochage	2h	¥5,000	10月8日	木	18時～20時
パン	WBB	【ワークショップ パン】製パンの基本実技：ブリオッシュ	【WORK SHOP BOULANGERIE】Brioche	6h	¥12,000	11月12日	木	10時～17時
	WBFA	【ワークショップ パン】 製パンの基本実技：ファソナージュ(成形)とクーブの入れ方	【WORK SHOP BOULANGERIE】Façonnage et Coup de lame	3h	¥6,000	12月5日	土	18時～21時

■INGREDIENT SERIES								
	コード	メニュー	コード	時間	受講料	開催日時		
	ICV	【素材研究】素材：酢	【INGREDIENT SERIES】Vinaigre	2.5h	¥5,000	11月13日	金	18時～ 20時30分

■Master Class								
	コード	メニュー	コード	時間	受講料	開催日時		
	MPA	<パティスリー モンブリュ> 林 周平シェフによる特別講座	Master class par Chef Shuhei HAYASHI de " PATISserie Mont plus "	3h	¥16,000	10月27日	火	10時～13時
	MBA	<ピゴの店> フィリップ・ピゴシェフによる特別講座	Master class par Chef Philippe BIGOT de " BIGOT "	6h	¥28,000	12月3日	木	10時～17時

日程は変更される場合がございます。あらかじめご了承ください。