



川上文代料理教室 2018年7月スケジュール

渋谷で23年目を迎える川上文代が主宰する料理教室です。
実習中心のため、楽しみながらも料理の腕が早く上達します。
ポイントを押さえた本格的な手作りの美味しさは「レストランの味」と言われています。



イタリア料理

講師:川上文代 3時間レッスン料 7560円(7000円+税)28/36回目

7月2日(月)11:00～、3日(火)11:00～、19:00～、4日(水)11:00～、15日(日)11:00～

課題 食前酒、食後酒について *食前酒、食後酒付き

メニュー 1. 手づくりツナの旬菜添え

2. プッタネスカ～娼婦風パスタ～ (オリーブ、ケイパー、アンチョビ入りのパスタ)

3. ジェラート 6種&手作りコーンワッフル

※2015年7月の川上文代のアメブロ<http://ameblo.jp/fumiyokawakami/>やFBでレッスンの様子をご覧いただけます。

*3年サイクルなので全て受講するとイタリアンが網羅できますが、1回完結型なので単発でも可能です。

フランス料理

講師:川上文代 3時間レッスン料 7560円(7000円+税)16/48回目

7月24日(火)11:00～、25日(水)11:00～、19:00～、26日(木)11:00～、

29日(日)11:00～、30日(月)11:00～

課題: スモーク (燻製) について

メニュー 1. 鴨ロース肉の燻製サラダ

2. 鯖のムニエル、トマトとバジルのソース

3. マルキーズ・オ・カシス (ボンパドール婦人)

※2014年7月の川上文代のアメブロ<http://ameblo.jp/fumiyokawakami/>やFBでレッスンの様子をご覧いただけます。

*4年サイクルなので全て受講するとフレンチが網羅できますが、1回完結型なので単発でも可能です。

ガレット&クレープ講座

講師:川上文代 バリッと香ばしい網目状のガレット生地を伝授します。全国でもガレット&クレープの教室は少なく、設備・講座内容共に、ここまで充実しているところは無いと言われてます! ご希望の日時はご相談で。

*3時間レッスン代 7560円(7000円+税)

3時間レッスンでは、2種の生地作り、ロゼルの動かし方、鉄板を使いクレープとガレット約20枚焼きの他、シールドと共に基本の具で焼きたてをお召し上がりいただき、残った生地はお持ち帰りいただきます。

*8時間レッスン代 21600円(2万円+税) 6月8日(金)、7月1日(日)10:00～18:00

8時間レッスンは3時間レッスンに加え、生地の配合色々、器具の手入れ、IHとガス火の違い、ガレットとクレープの歴史、地域ごとの食べ方や焼き方や厚さの違いを学び、様々な具材、そば粉について、ガレットに合わせた飲み物各種、油ひきの作り方など学び、時間のある限り様々な器具や生地にチャレンジして焼いて違いを実感していただきます。

●低温真空調理器(フェリオ)を使ったレッスン

講師川上文代 3時間レッスン代 7560円(7000円+税)

7月10日(火)11:00～、19:00～、7月23日(月)11:00～

*内容・・・真空低温調理に加え、菌や食中毒について普段から料理をする上で、知らねばならないことが学べます。

使い方の説明・細菌やたんぱく質の基礎知識・温度帯による変化・鴨のコンフィ・完璧なロゼに仕上がるローストビーフ・ねっとりサーモンマリネや魚介・しっとり鶏や豚ハム・温泉卵・甘酒 など。

川上文代の認定講座

「フランス料理」「イタリア料理」「魚料理」の免許皆伝の認定講座。
12日間×6時間で教科書シリーズの著者から直接学べます。
※2人以上集まれば、日時をご相談の上、順次開講します。



①認定講座:フランス料理認定コース

講師:川上文代 10:00~16:00 前納 324,000円(30万+税)

「フランス料理の教科書」を中心に著者から直接学び、教科書を使つての指導・料理提供認可の特典付き。

②認定講座:イタリア料理認定コース

講師:川上文代 10:00~16:00 前納 324,000円(30万+税)

「イタリア料理の教科書」を中心に著者から直接学び、教科書を使つての指導・料理提供認可の特典付き。

③認定講座:魚料理認定コース

講師:川上文代 9:30~15:00 時々8:15 市場集合 前納 324,000円(30万+税)

「魚料理の教科書」を中心に著者から直接学び、教科書を使つての指導・料理提供認可の特典付き。

～ご案内・イベント・他～

* 体験レッスン随時募集中。開講日時など、ある程度融通の利く教室です。
ご入会された方、もしくはご紹介いただいた方がご入会された場合は双方に、
川上文代の著書を直筆サイン付きで差し上げています☆

* 電話やメールでのご予約・お問い合わせは、03-5456-9071 または、mail ⇒info@delice-dc.com
デリス・ド・キュイエル 川上文代料理教室 〒150-0031 東京都渋谷区桜丘町9-17 TOC 第3ビル 1F

* スケジュールは変更もあるため、ホームページの最新スケジュール
⇒<http://www.delice-dc.com/schedule.html>をご覧ください。

* 川上文代の著書は100冊以上あり、amazonなどで約80冊紹介されています。残り約25冊は翻訳本など。

* ガレット&クレープ店営業日・・・6月28・29・30日・7月12・13・14日、8月23・24・25日、9月27・28・29日営業！
毎月、木・金・土の11:30~21:00 開店しますので、是非焼き立てガレット&クレープを食べにいらしてください♪

* ショップチャンネル川上生出演・・・6月10日10:00~マイヤー・サーキュロンスクエアパン&プレスをご紹介☆

* 熊沢先生のブルゴーニュワイン&デリスのお食事を楽しむ会・・・7月21日・9月1日(土)17:00~開催☆

* 7月8日(日)千葉・館山イオンタウンで、じのもんコンテスト&トークショー&サイン会開催☆

* わくわくワイン”<http://wakuwaku-wine.jp/>に、レッスンに合わせたワインが購入できる「川上文代の特設コーナー」があり、ショップ入力の際にパスワード“kawakami”と入れると全商品20%OFFでご購入いただけます。



川上文代料理教室 2018 年 8 月スケジュール

渋谷で 23 年目を迎える川上文代が主宰する料理教室です。
実習中心のため、楽しみながらも料理の腕が早く上達します。
ポイントを押さえた本格的な手作りの美味しさは「レストランの味」と言われています。



イタリア料理

講師:川上文代 3 時間レッスン料 7560 円(7000 円+税)29/36 回目

8 月 2 日(木)11:00~、3 日(金)11:00~、19:00~、4 日(土)11:00~、5 日(日)11:00~

課題 カンパーニャ州について

- メニュー 1. ゼッポリーネ(ピザ生地に入れて揚げた郷土料理)
2. ピッツァ・マルゲリータ(ナポリ風)&ピッツァ・カプリチョーザ
3. 白身魚のアクアパッツァ 4. ナポリ風サヴァラン

※2015年8月の川上文代のアメブロ<http://ameblo.jp/fumiyokawakami/>やFBでレッスンの様子をご覧いただけます。

※3年サイクルなので全て受講するとイタリアンが網羅できますが、1回完結型なので単発でも可能です。

フランス料理

講師:川上文代 3 時間レッスン料 7560 円(7000 円+税)17/48 回目

8 月 11 日(土)11:00~、12 日(日)11:00~、13 日(月)11:00~、

14 日(火)11:00~、19:00~、15 日(水)11:00~

課題: 野菜について

- メニュー 1. 野菜のグレック風&魚介の海藻蒸し
2. ウィンナー・シュニッテル(子牛のカツレツ)
3. フルーツトマトのコンポート&ゼリー&ソルベ

※2014年8月の川上文代のアメブロ<http://ameblo.jp/fumiyokawakami/>やFBでレッスンの様子をご覧いただけます。

※4年サイクルなので全て受講するとフレンチが網羅できますが、1回完結型なので単発でも可能です。

ガレット&クレープ講座

講師:川上文代 バリッと香ばしい網目状のガレット生地を伝授します。全国でもガレット&クレープの教室は少なく、設備・講座内容共に充実しているところは他に無いと言われてます! ご希望の日時はご相談で、

※3時間レッスン代 7560 円(7000 円+税) 11:00~14:00 19:00~22:00

3 時間レッスンでは、2 種の生地作り、ロゼルの動かし方、鉄板を使いクレープとガレット約 20 枚焼きの他、シードルと共に基本の具で焼きたてをお召し上がりいただき、残った生地はお持ち帰りいただけます。

※8時間レッスン代 21600 円(2 万円+税) 10:00~18:00

8 時間レッスンは 3 時間レッスンに加え、生地的配合色々、器具の手入れ、IHとガス火の違い、ガレットとクレープの歴史、地域ごとの食べ方や焼き方や厚さの違いを学び、様々な具材、そば粉について、ガレットに合わせた飲み物各種、油ひきの作り方など学び、時間のある限り様々な器具や生地にチャレンジして焼いて違いを実感していただけます。

●低温真空調理器(フェリオ)を使ったレッスン

講師川上文代 3 時間レッスン代 7560 円(7000 円+税)

8 月 17 日(金)11:00~、8 月 19 日(日)11:00~

※内容・・・真空低温調理に加え、菌や食中毒について普段から料理をする上で、知らねばならないことが学べます。
使い方の説明・細菌やたんぱく質の基礎知識・温度帯による変化・鴨のコンフィ・完璧なロゼに仕上がるローストビーフ・ねっとりサーモンマリネや魚介・しっとり鶏や豚ハム・温泉卵・甘酒 など。

川上文代の認定講座

「フランス料理」「イタリア料理」「魚料理」の免許皆伝の認定講座。
12日間×6時間で教科書シリーズの著者から直接学べます。
※2人以上集まれば、日時をご相談の上、順次開講します。



①認定講座:フランス料理認定コース

講師:川上文代 10:00~16:00 前納 324,000円(30万+税)

「フランス料理の教科書」を中心に著者から直接学び、教科書を使つての指導・料理提供認可の特典付き。

②認定講座:イタリア料理認定コース

講師:川上文代 10:00~16:00 前納 324,000円(30万+税)

「イタリア料理の教科書」を中心に著者から直接学び、教科書を使つての指導・料理提供認可の特典付き。

③認定講座:魚料理認定コース

講師:川上文代 9:30~15:00 時々8:15 市場集合 前納 324,000円(30万+税)

「魚料理の教科書」を中心に著者から直接学び、教科書を使つての指導・料理提供認可の特典付き。

～ご案内・イベント・他～

- * 体験レッスン随時募集中。開講日時など、ある程度融通の利く教室です。
ご入会された方、もしくはご紹介いただいた方がご入会された場合は双方に、川上文代の著書を直筆サイン付きで差し上げています☆
- * 電話やメールでのご予約・お問い合わせは、03-5456-9071または、mail ⇒info@delice-dc.com
デリス・ド・キューエール 川上文代料理教室 〒150-0031 東京都渋谷区桜丘町 9-17 TOC 第3ビル 1F
- * スケジュールは変更もあるため、ホームページの最新スケジュール
⇒<http://www.delice-dc.com/schedule.html>をご覧ください。
- * 川上文代の著書は100冊以上あり、amazonなどで約80冊紹介されています。残り約25冊は翻訳本など。
- * ガレット&クレープ店営業日・・・7月12・13・14日、8月23・24・25日、9月27・28・29日、10月11・12・13日営業！
毎月、木・金・土の11:30~21:00 開店しますので、是非焼き立てガレット&クレープを食べにいらしてください♪
- * 熊沢先生のブルゴーニュワイン&デリスのお食事を楽しむ会・・・7月21日(土)17:00~21:00・9月1日(土)17:00~21:00 開催☆ 参加費1万円(税込)
- * 7月8日(日)千葉・館山イオンタウンで、じのもんコンテスト&トークショー&サイン会開催☆
- * わくわくワイン”<http://wakuwaku-wine.jp/>に、レッスンに合わせたワインが購入できる「川上文代の特設コーナー」があり、ショップ入力の際にパスワード“kawakami”と入れると全商品20%OFFでご購入いただけます。