



## 2019年 マーラ・ブローニャ イタリア家庭料理レッスンスケジュール

コース名： レギュラーコース

講師：Mara Brogna  
マーラ・ブローニャ

コース	開催日	時間	日程	受講料
1月コース	第3金(昼)	10:30~13:30	1/18, 2/15, 3/15	28,500円
4月コース	第3金(昼)	10:30~13:30	4/19, 5/17, 6/21	28,500円
2月コース	第3金(夜)	18:30~21:30	2/15, 3/15, 4/19	28,500円
5月コース	第3金(夜)	18:30~21:30	5/17, 6/21, 7/19	28,500円

【内容】 毎回旬の食材をつかったレシピで、3品を作ります。  
\*レッスンは日本語で行います \*全レッスン パン・ワイン・カフェ付き \*要入会金

コース名： **マエストロの食卓**  
~食とオペラの素敵な出会い~

講師：Mara Brogna  
マーラ・ブローニャ

日程	時間	コースとメニュー	受講料
4/13 (土)	11:00~13:00	【春のテーマ：マスカーニの愛とは・・・】 ・料理レッスン：リボルノ風カッチューチョ (猟師風魚介料理)	7,500円

【内容】 ヴェルディ、ロッシーニ、プッチーニ・・・誰もが知る偉大な作曲家が、意外と食通だったということをご存知ですか?このコースでは毎回1人の作曲家にスポットを当て、その作曲家が情熱を注いだ“もの”“こと”と関係深い料理や、作曲家が好きだったレシピを再現するなど、オペラファンにはたまらない料理レッスンです。オペラが流れる教室で、作曲家が愛した料理と一緒に楽しみませんか。  
\*レッスンは日本語で行います \*全レッスン パン・ワイン・カフェ付き\*入会金不要

コース名： マーラスペシャル

講師：Mara Brogna  
マーラ・ブローニャ

日程	時間	コースとメニュー	受講料
2/13 (水)	15:00~17:00	♥バレンタインスペシャル♥ メニュー：ミックスベリーとチョコレートをつんだんに使ったリッチなケーキ。 内容：バレンタインデー前日に、お持帰り用のケーキを作ります。大切な方と一緒にお召し上がりください！（箱・リボン付き）	6,500円
5/22 (木)	15:00~17:00	【お家でピッツアとカルツォーネ】 メニュー：ピッツア マルゲリータとプロシュット・リコッタ・マッシュルーム・トマトのカルツォーネ 内容：できたて熱々のピッツアとカルツォーネを味わいましょう。ご家族へのお土産として、作ったピッツアとカルツォーネはお持帰りいただけます。オーブンで温めて、お家でも手軽にイタリアンをお楽しみください！	7,000円
【備考】 *レッスンは日本語で行います *入会金不要 *全レッスンカフェ付き/一部のレッスンにはワインとパンも付きます			



