



2019年 1 Day 料理レッスンスケジュール

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ふ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。大切な方と一緒に召し上がってください！（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。レッスンによっては、パンとワインも付きます			

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： マッテオの
1DAYイタリア家庭料理

講師：Matteo Inzeo
マッテオ・インゼオ

日程	時間	メニュー	受講料
1/10 (木)	ランチ 11:00~13:30	・パプリカクリームのパスタ	8,700円
1/11 (金)	ディナー 19:00~21:30	・お肉の串焼き	
2/7 (木)	ランチ 11:00~13:30	・ミラノ風ミネストローネ	8,700円
2/8 (金)	ディナー 19:00~21:30	・スカモルツァチーズとハムのケーキサレ	
3/7 (木)	ランチ 11:00~13:30	・サフランのリゾット	8,700円
3/8 (金)	ディナー 19:00~21:30	・パプリカの肉詰め	
4/4 (木)	ランチ 11:00~13:30	・クロスティーニ マグロとサーモンのタルタル 添え	8,700円
4/12 (金)	ディナー 19:00~21:30	・ズッキーニのパスタ	
【内容】 *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： マッテオのお菓子レッスン

講師：Matteo Inzeo
マッテオ・インゼオ

日程	時間	メニュー	受講料
2/28 (木)	15:00~17:00	レモンクリームのカロスタータ	6,200円
【備考】 *レッスンは日本語で行います *カフェ付き *入会金不要			

コース名： Bar Italiano
バールで使えるイタリア語

講師：Matteo Inzeo
マッテオ・インゼオ

日程	時間	内容	受講料
3/27 (水)	19:00~20:30	イタリア語を始めたい方、始めたばかりの方必見！イタリアのバールで使えるイタリア語を、マッテオが淹れたエスプレッソを飲みながら学べるレッスンです。	5,700円
4/24 (水)	19:00~20:30		5,700円
【その他】 *日本語が堪能な講師が担当するため、初心者の方にも安心してご参加頂けます *カフェ付き *入会金不要			

コース名： イタリア語で料理

講師：Patrizia Civitillo
パトリツィア・チヴィティッロ

日程	時間	内容	受講料
1/22 (火)	10:30~13:00	料理：カリフラワーとクルミのクリームパスタ イタリア語レッスン：イタリアのカレンダー イタリア語レベル：中級～	6,200円
1/23 (水)	10:30~13:00		6,200円

