



1月28日(土)、31日(火)

- カブとカブの葉のソース(カブの葉のサルサベルデ)
- スパゲッティ アリーオ オーリオ ・エ・ペペロンチーノ
- あんこうとブロッコリーのトマト煮

★甘味のある小カブを、その葉で作ったソースで丸ごといただきます。
定番パスタ、ペペロンチーノ。実はシンプルなソースほど難しい。基本をしっかりマスター！
あんこうといったら鍋？イタリア風にどうぞ。

2月21日(火)、25日(土)

- オレキエッテ ポモドーロ
- ボリート・ミスト(イタリア風おでん)

★ひさしぶりの登場、オレキエッテ。お家で簡単に出来る本格的な手打ちパスタ。シンプルなトマトソースで。
イタリア風おでん「ボリート・ミスト」は、体が温まる一品です。

3月24日(土)、27日(火)

- リングイネ ボンゴレ・ビアンコ
- パッパ・コル・ポモドーロ
- 鶏と大根、菜花のソテー タイム風味

★春といえばアサリやトマトの美味しい時季。プリプリのアサリをリングイネで！
残って硬くなったパンとトマトを合わせたパン粥。イタリア・トスカーナ地方の料理です。

【場所】テシマ デリ&スクール

【時間】10:30～13:00

【料金】¥5,250(税込)

★チケットだと1回1050円お得です★

※少人数制です。ご予約はお早めに。

※メニューは仕入れによって一部変更となる
場合があります。ご了承下さい。

※初回のみ入会金として¥2,100頂戴します。

※お得な3回分チケット¥12,600もございます。

