



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。

4月17日(火)、21日(土)

- サーモンの炙り 新ジャガと早生キャベツのアンチョビソース
- ペンネ アラビアータ(辛いトマトソース)
- 鶏レバーペースト

★新ジャガと春キャベツ、春らしい食材とさっぱりとしたアンチョビソースがポイントです。
★定番の Pasta “アラビアータ”、辛いのでイタリアでは怒りん坊と言う意味のソースです。
★普段のおつまみに、パーティのカナッペに、人気のレバーペーストです。

5月22日(火)、26日(土)

- ツナペーストのピーマン焼き
- インゲンのサラダ
- 古代米を使った魚貝のリゾット

★ツナを使ったピエモンテの地方料理です。
★古代米を使ってさっとスピーディにできる簡単リゾット。

【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。