

実施場所	教室開催		教室開催	ご自宅、その他
コース名	フレンチ基礎レッスン	フレンチ応用 季節のレパトリーレッスン	プライベートレッスン	プライベートレッスン
コース内容	<p>フランス家庭料理・郷土料理を通して、フランス料理の「いろは」から一生ものの技術までを体系的に学びます。</p> <p>包丁の扱い方、火加減の意味、味の組み立て方。「なぜそうするのか」を丁寧に伝えながら、料理が感覚でなく、理解して作れるようになります。</p> <p>続けて受講されることで、技法や味の組み立てが自然につながり、「なんとなく作る」から「理解して作る」へと変わっていきます。</p> <p>【こんな方におすすめ】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・まずは基本をしっかり身につけたい方 ・自己流から脱却したい方 ・いつもの料理を一段引き上げたい方 <p>☆年間メニューは固定のため、受けられなかった回は翌年に受講可能です。</p>	<p>フレンチ基礎レッスンで学んだ技術を活かしながら、フレンチはもちろん、イタリアンや旬の食材を活かしたメニューをご紹介します。</p> <p>フレンチ基礎を受講されている方は、技法や味の組み立ての理解が深まり、再現性がより高まります。</p> <p>【こんな方におすすめ】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・基礎を活かしてレパトリーを増やしたい方 ・いつもの料理を一段引き上げたい方 ・季節感のある献立を学びたい方 	<p>・レッスンのデモを「見る」だけでなく、実際に手を動かして「体得」したい方</p> <p>・自己流で癖がついた切り方や火入れを、マンツーマンで矯正したい方</p> <p>・忙しくて定期クラスに通えないが、効率よくピンポイントで学びたい方</p> <p>【ご利用シーンの例】</p> <p>①完全復習：デモの再現実習 基礎・応用クラスで見たメニューを講師と一緒に再現。家で一人で作る「不安」を、その場で「自信」に変えます。</p> <p>②弱点克服：苦手特化トレーニング 野菜の切り方、魚のおろし方、ソースの煮詰めなど、苦手な工程だけを集中して特訓します。</p> <p>③自由設計：セレクトレッスン 過去のレシピから自由に組み合わせたレッスンができます。</p>	<p>・レッスンのデモを「見る」だけでなく、実際に手を動かして「体得」したい方</p> <p>・自己流で癖がついた切り方や火入れを、マンツーマンで矯正したい方</p> <p>・忙しくて定期クラスに通えないが、効率よくピンポイントで学びたい方</p> <p>【ご利用シーンの例】</p> <p>①完全復習：デモの再現実習 基礎・応用クラスで見たメニューを講師と一緒に再現。家で一人で作る「不安」を、その場で「自信」に変えます。</p> <p>②弱点克服：苦手特化トレーニング 野菜の切り方、魚のおろし方、ソースの煮詰めなど、苦手な工程だけを集中して特訓します。</p> <p>③自由設計：セレクトレッスン 過去のレシピから自由に組み合わせたレッスンができます。</p>
受講制限	なし ※1回完結型、単発参加OK	あり ※フレンチ基礎レッスンを3回以上ご受講いただいた方。	なし（試食&持ち帰り）（*2.3）	なし
レッスン形式	デモンストレーション形式（*1）	デモンストレーション形式（*1）	実習形式orデモンストレーション形式（*1）	実習形式（*1）
実食	あり	あり	なし（試食&持ち帰り）（*2.3）	なし
料金	6,000円/人前後（*2）	6,000円/人前後（*2）	1時間 3,000円（*4） 最低2時間～	4,000円/1時間（*2.3） 最低2時間～
材料費	レッスン料を含む	レッスン料を含む	別途	別途
キャンセル料	6～3日前 レッスン料の50% 2日前～当日 レッスン料の100%	6～3日前 レッスン料の50% 2日前～当日 レッスン料の100%	6日前 2時間のご料金	6日前 2時間のご料金
開催日	指定（*3）	指定（*3）	応相談（*5）	応相談（*4）
時間	3時間前後	3時間前後	2時間～	2時間～
開催リスク	あり（2名～）	あり（2名～）	なし	なし
事前準備	不要	不要	不要（*6）	必要（*5）
備考	<ul style="list-style-type: none"> *1：一部実習がある場合もあります *2：コーヒー、ワイン（有料）、料理の提供、テーブルセッティング込み *3：リクエスト可 	<ul style="list-style-type: none"> *1：一部実習がある場合もあります *2：コーヒー、ワイン（有料）、料理の提供、テーブルセッティング込み *3：リクエスト可 	<ul style="list-style-type: none"> *1：実習の際のケガ等は自己責任となります *2：持ち帰りは自己責任となります *3：有料で実食も可能です（1,000円/人） *4：説明・調理の時間に対して発生。実食（有料）の時間は料金に含まれません *5：平日・土日 11:00～18:00（終了） *6：ご自身で食材購入を希望される場合は必要 <p>※完全予約制・2時間より承ります ※内容により所要時間が異なりますので、まずはご相談ください。</p>	<ul style="list-style-type: none"> *1：環境によってはデモンストレーション形式も可 *2：準備・説明・調理の時間に対して発生 *3：レッスンのアフターフォローは3,000円//1時間+交通費。詳細はコラム「出張レッスンの活用方法」参照 *4：平日・土日 11:00～18:00（終了） *5：事前に環境をヒアリングし、準備いただきたいものをご案内します。