

ROUND TABLE 6.28 Friday
at STESSA

初夏を彩るおもてなしのテーブル レッスン

ヨーロッパ貴族の間で流行したシノワズリのテイストを
伊万里やガラス器を使ってエレガントに演出。
カラーコーディネートやお花、器のあしらい方など、
季節に映えるテーブルコーディネートの話を
お食事のひとつときと共にお楽しみ下さい。



2007年6月28日(木)
ステッサにて開催
講師 戸口明美

ドルチェセットコース レッスンに ドルチェ・cafeが付きます*	ランチコース レッスン+ランチ	ディナーコース レッスン+ディナー
5,500円 (お一人様)	7,500円 (お一人様)	10,000円 (お一人様)

時間 11時30分 ~ 15名様 限定 時間 19時 ~ 15名様 限定
*ドルチェは6種類の中からお選びいただけます。



ランチ MENU

ディナー MENU

本日の冷製カッペリーニ

佐渡ヶ島産シマエビの冷製カッペリーニ

前菜

カノビアーノサラダ
(イタリア産水牛のモッツァレラチーズと
新門さんのフルーツマトのサラダ)

前菜

カノビアーノサラダ
(イタリア産水牛のモッツァレラチーズと
新門さんのフルーツマトのサラダ)

or

夏野菜のテリーヌ 青トマトのジュレ ベビーリーフ添え

or

夏野菜のサラダ キュイ・エ・クリュ ステッサスタイル

スープ

季節の冷たい一口スープ

パスタ

さざえ 冬瓜のスパゲッティニ

パスタ

旭ガ二と京都九条ネギのスパゲッティニ
or
はものかりかり焼きと佐土原なすのスパゲッティニ

or

グリーンアスパラのニョッキ

or

黒豚のスペアリブのラグーとグリーンアスパラのタリアテッレ

or

地頭鶏と赤ピーマンのラグー

ドライボルチーニ風味のスパゲッティニ

本日の魚料理

玄界灘穴子と京都かもなすのソテー ちりめん山椒風味

本日の魚料理 肉料理

釣りイサキのボワレ ケッパーとドライトマト アンチョビソース
or
川南豚ロースのグリエ 伏見唐辛子 アンティチョークのソテー

本日の肉料理

オーストラリア産 仔羊のロースト ラヴェンダー風味

ドルチェ

コーヒー or 紅茶 or エスプレッソ

ドルチェ

コーヒー or 紅茶 or エスプレッソ

ドルチェ MENU

栗のカフェラテ

京都ほうじ茶のアフォガード

新門さんのフルーツマトのコンポート
ヨーグルトのアイス添え

ライチのパナコッタとパイナップルのソルベ添え

フレッシュベリーと赤ワインスープ仕立て
アールグレイ風味 パラのジェラート添え

フレッシュベリーと白ワインのジュレ スターアニス風味
パッションフルーツのソースとパッションフルーツのアイスクリーム添え

ほろ苦いキャラメルジェラートに
バナナをブリュレしたザパイオーネソース

芦屋 サロン ドウ ラヴィアンローズ主宰
戸口明美 (とぐち あけみ)

大学卒業後インテリアを学び、芦屋にて
キャビンアテンダントを中心にフラワー
アレンジメント教室を始める。

99年に、ライフスタイルをトータルに学べる
『芦屋サロンドウ ラヴィアンローズ』を開講。

現在、芦屋と東京・広尾に教室を持ち、季節の
お花やテーブル、和の行事などを学ぶクラスを
開講中。

特にここ数年は日本の伝統文化の素晴らしさを
再認識し、さらに研究を深める。

2007年5月、日本の伝統文化をエッセンスに、
新しいライフスタイルを提案する
『La vie au Japon』を開講。

www.ashiya-lavienrose.com

