



1月12日(土)、15日(火)

- 鯛とサーモンのタルタル
- ゴボウとジャガイモのスープ
- 牡蠣と白菜のオイルパスタ 他

★タルタルはワインに合うおもてなし料理。
★体が温まる根菜のスープ。夏は冷製でもOK。
★旬の牡蠣と白菜、鍋料理ではなくパスタで!

2月12日(火)、16日(土)

- ヤリイカと白いんげん豆のトマト煮
ローズマリーノ風味
- 蛤と大根のリゾット
- 鶏のせせりとブロッコリーのポワレ
ハーブオイルのソース 他

★イタリア産の白いんげん豆をたっぷり使った
テシマ定番の人気メニューです。
★おうちで美味しいリゾット作りたいですね。濃厚
な蛤の出汁と大根がじゅわ〜っと広がります。
★簡単に作れるハーブオイル。いろんなお料理
に大活躍!!

3月9日(土)、12日(火)

- ホタテ貝、春野菜と
スペルト小麦のサラダ
- アンチョビと早生キャベツのパスタ
- フレッシュ苺のムース 他

★プチプチ、モチモチとした食感のスペルト
小麦は栄養価が高く、イタリアでは療養食
としても使われます。春の食材と合わせて
グラスに盛るとお洒落な一品に。
★柔らかい早生キャベツをたっぷり使った
シンプルなパスタ。アンチョビとよく合います。
★テシマでも人気のドルチェ。ミキサーひとつ
で簡単に作れます。

※初めての方も、お一人でも、年齢、性別、技術、問わず楽しくご参加いただけます♪

【場所】テシマ デリ&スクール

※少人数制です。ご予約はお早めに。

【時間】10:30~13:00

※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。

【料金】¥5,250(税込)

※初回のみ入会金として¥2,100頂戴します。

★チケットだと1回1050円お得です★

※お得な3回分チケット¥12,600もございます。

福岡市南区大橋1-12-10 1階 ご予約は、090-4517-8458



Teshima Deli&School

又はメール、deli@teshima-deliandschool.com まで。



1月12日(土)、15日(火)

- 鯛とサーモンのタルタル
- ゴボウとジャガイモのスープ
- 牡蠣と白菜のオイルパスタ 他

★タルタルはワインに合うおもてなし料理。
★体が温まる根菜のスープ。夏は冷製でもOK。
★旬の牡蠣と白菜、鍋料理ではなくパスタで!

2月12日(火)、16日(土)

- ヤリイカと白いんげん豆のトマト煮
ローズマリーノ風味
- 蛤と大根のリゾット
- 鶏のせせりとブロッコリーのポワレ
ハーブオイルのソース 他

★イタリア産の白いんげん豆をたっぷり使った
テシマ定番の人気メニューです。
★おうちで美味しいリゾット作りたいですね。濃厚
な蛤の出汁と大根がじゅわ〜っと広がります。
★簡単に作れるハーブオイル。いろんなお料理
に大活躍!!

3月9日(土)、12日(火)

- ホタテ貝、春野菜と
スペルト小麦のサラダ
- アンチョビと早生キャベツのパスタ
- フレッシュ苺のムース 他

★プチプチ、モチモチとした食感のスペルト
小麦は栄養価が高く、イタリアでは療養食
としても使われます。春の食材と合わせて
グラスに盛るとお洒落な一品に。
★柔らかい早生キャベツをたっぷり使った
シンプルなパスタ。アンチョビとよく合います。
★テシマでも人気のドルチェ。ミキサーひとつ
で簡単に作れます。

※初めての方も、お一人でも、年齢、性別、技術、問わず楽しくご参加いただけます♪

【場所】テシマ デリ&スクール

※少人数制です。ご予約はお早めに。

【時間】10:30~13:00

※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。

【料金】¥5,250(税込)

※初回のみ入会金として¥2,100頂戴します。

★チケットだと1回1050円お得です★

※お得な3回分チケット¥12,600もございます。

福岡市南区大橋1-12-10 1階 ご予約は、090-4517-8458



Teshima Deli&School

又はメール、deli@teshima-deliandschool.com まで。