

SEOクッキングスクール富山校 チャーリーシェフの多国籍料理教室



フランス料理、イタリア料理、地中海料理などさまざまな本場の料理をプロのシェフから学べます。
英語でクッキング。英語も学べます。
英語がまったく分からない方でも、大丈夫。楽しく習えます。

- ◆ 日 時: 富山校毎月第1月曜日10:30~12:30
- ◆ 場 所: SEOクッキングスクール富山校(富山市中央通りエルフ富山2F)
- ◆ 費 用: 入会金 7,350円
- ◆ 月 謝 5,500円(材料費、消費税込み)
- ◆ 持ち物: エプロン、手ふきタオル、筆記用具



2009年 February 2月	10日 (火)	Eastern European ヨーロッパ東 部料理	Cream of roasted garlic soup (ローストガーリックのクリーム スープ) Beef stroganoff (ビーフストロガノフ) Russian doughnuts (ロシア風ドーナッツ)
March 3月	3日 (火)	Sunday lunch 日曜のランチ	Welsh rarebit (ウェールズ風トースト) Roast pork loin (ローストポーク) Victorian sandwich (ビクトリアンサンドイッチ)
April 4月	7日 (火)	Italian イタリア料理	Avocado, mozzarella tomato salad (アボカド、モッツアレラ、 トマトのサラダ) Arrabbiata (アラビアータ) Trifle (トライフル)
May 5月	12日 (火)	Moroccan モロッコ料理	Chick pea and squid with Moroccan spices (ひよこ豆とイカ のスパイス風味) Lamb steaks with feta + rosemary (ラムステーキ フェタチーズ、ローズマリー添え) Star anis creme caramel (スターアニスクリームカラメル)
June 6月	2日 (火)	MalaysiaIndonesia マレーシア インドネシア	Gado gado salad (ガドガドサラダ) Malaysian fish carry (マレーシア風 魚のカレー) Tapioca pudding (タピオカプディング)
July 7月	7日 (火)	British 英国料理	Ham + beetroot salad (ハムとビーツのサラダ) Chicken + mushroom pie (ハムとマッシュルームのパイ) Cheese cake (blueberry) (ブルーベリーのチーズケーキ)
August 8月	4日 (火)	Cajun heat ケイジャンの 辛い料理	Jalapeno quiche (ハラペーニョのキッシュ) Jambalaya (ジャンバラヤ) Chocolate cinnamon cake with banana sauce (チョコレートシナモンケーキ バナナソース添え)





「い
つでも

気軽に
に作れる素敵な料理を習いに
来てください！」

「チャールズ ジェイコブソン」

通称 チャーリー

南アフリカ ケープタウン生まれ

ケープタウンでクッキングディプロマを取得し、イタリアン、フレンチ、フュージョンで経験を積む。その後ロンドンに移住し、フレンチイングリッシュやその他多国籍の料理を学ぶ。後に有名デパートHarvey Nicholsが経営するOXOタワーの一流レストランで3年間、ヘッドシェフを担当する。その間、イタリアン、地中海、ベジタリアン、インディアンなど様々な料理の腕を磨く。また、同レストランでパティシエとしても役を果たした。

モットー: The most important thing in cooking is to put love into the food you make・・・
(クッキングにおいて一番大切なことは作る料理の中に愛を入れることである)

