3 種のテリーヌ・赤ワインにあう料理

ビストロ級のご馳走を、フルコースのようなボリュームで仕上げます。
目玉は前菜の 3 種のテリーヌ。
『テリーヌを 3 種類も作れるの…？』と驚かれますが、実はひとつの流れで同時進行で仕上がります。
特別なフレンチの調味料は一切使いません。
味付けは、いつもの方程式（砂糖と塩）とタレだけ。 理屈がわかれば、失敗しようがありません。
おもてなしや年末の持ち寄りにもそのまま使える、一生モノのレシピをお届けします。

開催日 **2026.12.15（火）10:30〜13:30**

受付開始時間 10:15~

レッスン内容



〜3 種のテリーヌ〜
・デーツと胡桃のテリーヌ
・自家製ドライトマトとオリーブのテリーヌ
・スモークチキンのゼリー寄せ
カチョエペペ / 豚ヒレとマッシュルームのクリーム煮 / ビターチョコムース

レッスンの流れ

デモンストレーション形式

- 定員 13 名
- 参加費 9,350 円(税込)
- 支払方法 現地決済
  （クレジットカード・QR コード決済対応）
- 持ち物 筆記用具、カメラ、お手拭きタオル

お申込み方法

お申込み下記 QR、URL より ↓

https://lisaskyoto.stores.jp/reserve/lisas/1499258

profile



講師名
大橋 りさ（ おおはし りさ ）
教室名：Lisas
第 24 回 東京ドームテーブルウエア大賞
特別審査部門入選、
2018 年 京都女性起業家大賞
京都府知事奨励賞他。

2015 年自宅にて料理教室スタート。2017 年
京都烏丸五条に京町家を改装したスタジオ
『Lisas』オープン。月間約 150 人の受講生を迎え、
全国でも開講。食器や調味料の販売も。