

L'ALLURE MEMBERS 2021. FEB

~ La Saint-Valentin ~



コーヒー・マリアージュの世界へようこそ。

一杯のコーヒーがもたらす至福のひととき。
その世界は、合わせるペアリングで魅せられる世界も一気に広がります。

昨年12月、開催を見送りさせていただきました「Joyeux Noël! 2020」のスイーツ×コーヒー・マリアージュでしたが、この度バレンタインに合わせてチョコレート菓子で再度企画を練り直し感染防止の対策を強化した上で開催をさせていただくことに決めました。

全てL'ALLUREにて初披露の石川シェフ渾身の作品たち。
L'ALLUREのリクエストに応えるよう組み立てられたフルーツ×チョコレートのクリエイティブなスイーツ。2人の講師のセッションを目的別に開催をさせていただきます。

LIVEでは、サロンスタイルでコーヒー・マリアージュの美味しい世界をご堪能いただくべく、チョコレートの素材のお話から組み立てへのこだわり、マリアージュのアプローチの仕方etc. トークを聴きながらマリアージュのポイントなど日々の暮らしに役立てていただけます。

SCHOOLでは、実習は感染防止のため講師によるデモンストレーションのみとさせていただきますが、お客様にも美味しさにつながる全てのポイントをレシピと共に全て公開。
(アフターフォローの動画付。後半にはプレートでコーヒーと共にご実食もごぞいます)

この日限りの美味しさがコーヒーのある豊かな時間としてお楽しみいただけましたら幸いです。



石川雅也 MASAYA ISHIKAWA

ホテルや個人店、フランスでの研修を重ね、専門学校の講師を15年以上務め上げ、2020年よりフリーランスパティシエ・S.coeur (エスクール)として活動。

スクールを主宰しながら、専門学校の非常勤講師、お菓子の監修やレシピの開発を手掛ける。
最近では百貨店での出店、唎酒師をもつパティシエとして日本酒企業とコラボするなどアクティブに活動の場を広げている。



LIVEスケジュール

所要時間90分(最大120分) 受講料 6,500円(税込)
定員 5名様

*2/15(月)
11:00-12:30
13:30-15:00

*2/17(水)
10:00-11:30

・チョコレートを使った3種のケーキ
～L'ALLURE ORIGINAL ver.～

・セレクトコーヒー3種

チョコレートの素材としてのお話から組み立てのこだわり、
このスペシャルなケーキに対してコーヒー・マリアージュの
アプローチの仕方などの美味しさにまつわるトークLIVE。

SCHOOLスケジュール

所要時間 150分(最大175分) 受講料 11,000円(税込)
定員 4名様

*2/16(火)
10:00-12:30

*2/17(水)
12:30-15:00

2/16(火) メニュー
「極上ティラミス」

2/17(水) メニュー
「金柑×紅茶をつかった チョコタルト」

美味しさにつながる全てのポイントをレシピと共に全て公開。
(アフターフォローの動画付。
後半にはプレートでコーヒーと共にご実食もごさいます)

どちらのメニューも、L'ALLURE ORIGINAL Ver.で今回初披露です♪

最大8名様までご利用いただける客席を感染予防対策のため、最大5名様までの「セミプライベート空間」とさせていただきます。そのような理由からお一人様あたり価格が上がってまいりますこと恐縮ですが、ご理解いただけましたら幸いです。その分講師への質問などはしやすく、空間もゆったりとしていただけますのでご安心ください。

ご来店いただく皆様にご安心していただくために、ご来店時には、「アルコール消毒」「検温」「マスク着用」のご協力、店内では「パーテーション越しのサービス」「マスク会食」をお願いしますことをあらかじめご了承のほどお願いいたします。

