

Semaine Polynésienne

マルキーズに抱かれて

9月9日(木) 14h00-16h00

特別クラス-アトリエ・マルキーズ『タヒチ料理』

講師：セバスチャン・ルベック

受講料：2,000円(9月7日までに要予約。定員になり次第×切)

※授業はフランス語で行われます。対象レベル：Taxi !1 終了以上

Saveurs polynésiennes - douces, subtiles - images de sables blancs, couleur de lagon, parfums exotiques qui vous emmènent vers un ailleurs. Venez préparer et déguster les mets de Tahiti qui, à la première bouchée vous feront entendre les ukulele, les vagues sur le récif et les bruissements des feuilles de cocotier.

Sensation de fraîcheur, vous sentirez les alizés vous fleurez les narines, vous ouvrirez les yeux sur les poissons multicolores nageant dans les coraux de Bora bora, perle du Pacifique.

優しく、繊細なポリネシアン・テイスト、白い砂のイメージ、サンゴ礁の色、エキゾチックな匂い、私達を別世界に誘う。タヒチ料理の作り方を知りたくはありませんか？ ウクレレの音色、浜辺に打ち寄せる波、ヤシの葉のささやき。一口食べただけで、タヒチの音が聞こえてきそうではありませんか？ 貿易風が鼻をくすぐり、太平洋の真珠ボラボラのサンゴ礁を泳ぎ回る色とりどりの魚たちに目を見張る。そんな爽やかな感覚を味わえるでしょう。



Le poisson cru au lait de coco



Sauce Shashimi à la Tahitienne