

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
Kitchen Sommelier COOKING SCHOOL	お電話で予約受付中 ☎ 06-6538-0880					1 I J ①②
	2	3 K L ①⑤	4 K L ①②⑤	5 K L ①⑤	6 K L ①②⑤	7 K L ①⑤
9 蒸 N ①②	10 蒸 N ①⑤	11 蒸 N ①②⑤	12 蒸 N ①⑤	13 蒸 N ①②⑤	14 蒸 N ①⑤	15 蒸 N ①②
16 O P ①②	17 O P ①⑤	18 O P ①②⑤	19 O P ①⑤	20 O P ①②⑤	21 O P ⑤	22 O P ①②
23 オ R ①②	24 オ R ①②	25 オ R ①②⑤	26 オ R ①⑤	27 オ R ①②⑤	28	29
30	31					

都合により開催していない場合がございます。ご了承くださいませ。 時間帯：①11：00～②13：00～③15：00～④17：00～⑤19：00～



- I**
- ・ぶり大根
 - ・ささみときゅうりの梅和え
 - ・みたらし団子



- J**
- ・ミラノ風カツレツ
 - ・ほうれん草のソテーとマッシュポテト
 - ・簡単ミルフィーユ



- K**
- ・いなり寿司
 - ・巻き寿司
 - ・赤だし
 - ・水ようかん



- L**
- ・天津飯
 - ・春巻き
 - ・杏ゼリー



- 蒸し物**
- ・蒸し野菜
 - ・バーニャカウダソース、ハニーマスタードソース
 - ・アクアパッツァ
 - ・チーズ蒸しパン



- N**
- ・ナシゴレン
 - ・生春巻き
 - ・ココナッツぜんざい



- O**
- ・キーマカレー
 - ・ナン
 - ・ラッシー
 - ・揚げバナナ



- P**
- ・五目あんかけおこげ
 - ・えび団子のスープ
 - ・ごま団子



- オープン・レンジ**
- ・ハンバーグ (肉汁の比較実習)
 - ・エビとホタテのごちそうグラタン
 - ・いろいろキノコのマリネサラダ
 - ・スフレチーズケーキ ベリーのコンフィチュール添え



- R**
- ・豚の角煮
 - ・豚汁
 - ・カスタードプリン