

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
Kitchen Sommelier COOKING SCHOOL		1	2	3	4	5 オ R ①②
6 S T ①②	7 S T ①⑤	8 S T ①②⑤	9 S T ①⑤	10 S T ①②⑤	11 S T ①⑤	12 S T ①②
13 U V ①②	14 U V ①②	15 U V ①②⑤	16 U V ①⑤	17 U V ①②⑤	18 U V ①⑤	19 U V ①②
20 W X ①②	21 W X ①⑤	22 W X ①②⑤	23 W X ①⑤	24 W X ①②⑤	25 W X ⑤	26 W X ①②
27 A B ①②	28 A B ①⑤	29 A B ①②⑤	30 A B ①⑤	31 A B ①②⑤	お電話で予約受付中 ☎ 06-6538-0880	

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～



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



S

- ・油淋鶏 (ユーリンチー)
- ・焼売 (シュウマイ)
- ・マンゴープリン



T

- ・アジの蒲焼
- ・揚げ出し豆腐
- ・即席お漬物
- ・スイートポテト



U

- ・バルマ風リゾット
- ・カポナータ
- ・プチトマトのコンポート



V

- ・親子丼
- ・海老しんじょうのすまし汁
- ・葛きり



W

- ・アサリとエビのフォー
- ・エビのマヨネーズソース
- ・エッグタルト



X

- ・彩り弁当
- ・いちご大福



A

- ・酢豚
- ・かにとチンゲン菜のとろみスープ
- ・簡単! 杏仁豆腐



B

- ・簡単手作りナムルのピビンバ
- ・わかめスープ
- ・きゅうりの即席キムチ
- ・烏龍茶ゼリー