

| SUN | MON | TUE | WED | THU | FRI | SAT |
|-------------------------------------|------------------|-----------------------------|------------------|-------------------|------------------|------------------|
| Kitchen Sommelier COOKING SCHOOL | | お電話で予約受付中 ☎ 06-6538-0880 | | | 1 A B ①⑤ | 2 A B ①② |
| 3 C D ①② | 4 C D ①⑤ | 5 C D ①②⑤ | 6 C D ①⑤ | 7 C D ①②⑤ | 8 C D ①⑤ | 9 C D ①② |
| 10 包2 F ①② | 11 包2 F ①② | 12 包2 F ①②⑤ | 13 包2 F ①⑤ | 14 包2 F ①②⑤ | 15 包2 F ①⑤ | 16 包2 F ①② |
| 17 揚 H ①② | 18 揚 H ①⑤ | 19 揚 H ①②⑤ | 20 揚 H ①⑤ | 21 揚 H ①②⑤ | 22 揚 H ⑤ | 23 揚 H ①② |
| 24 I J ①② | 25 I J ①⑤ | 26 I J ①②⑤ | 27 I J ①⑤ | 28 I J ①②⑤ | | |

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～



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



C

- ・鶏と魚介のパエリア
- ・焼き野菜のサラダ
- ・バルサミコドレッシング
- ・ブルドネージュ



D

- ・圧力鍋で作るイカ飯
- ・ほうれん草のお浸し
- ・あさりのお吸い物
- ・プチドラ焼き



包丁使いPart2

- ・飾り切り 7種
- ・梅にじんと椎茸の煮物 / 菊花大根 / 花れんこん / もろきゅう(切り違い) / ねじりかまぼこ / 関西風雑煮(六方むき・松葉柚子)
- ・手まり寿司(サーモン・エビ・ホタテ)



F

- ・いわしの香梅煮
- ・つみれ汁
- ・さつま芋の金つば



揚げ物

- ・三種の衣の鶏からあげ
- ・野菜の揚げ浸し
- ・トマト寒天



H

- ・ポークソテートマトソース掛け
- ・ポテトサラダ
- ・ほうれん草ときのこのキッシュ
- ・フルーツヨーグルト



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