

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	
Kitchen Sommelier COOKING SCHOOL		お電話で予約受付中 ☎ 06-6538-0880		1 C D ①	2 C D ①②	3 C D	4 C D ①②
5 包2 F ①	6 包2 F	7 包2 F	8 包2 F ⑤	9 包2 F ①②	10 包2 F ②⑤	11 包2 F ①②	
12 揚 H	13 揚 H ①	14 揚 H ①⑤	15 揚 H ②⑤	16 揚 H ①②⑤	17 揚 H	18 揚 H ①②	
19 I J ①②	20 I J ⑤	21 I J ①②⑤	22 I J ①⑤	23 I J ①②⑤	24 I J ⑤	25 I J ①②	
26 K L ①②	27 K L ①⑤	28 K L ①②⑤	29 K L ①⑤	30 K L ①②⑤	31 K L ①⑤		

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～



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
- ・プチどら焼き



包丁使いPart2

- ・飾り切り 7種
- 梅にんじんと椎茸の煮物 / 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



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