

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
Kitchen Sommelier COOKING SCHOOL		お電話で予約受付中 ☎ 06-6538-0880				1 KL ①②
2 蒸 N ①②	3 蒸 N ①⑤	4 蒸 N	5 蒸 N ①⑤	6 蒸 N	7 蒸 N ①⑤	8 蒸 N ①②
9 OP ①②	10 OP ①⑤	11 OP	12 OP ①⑤	13 OP	14 OP ①⑤	15 OP ①②
16 OR ①②	17 OR ①⑤	18 OR	19 OR ①⑤	20 OR	21 OR ⑤	22 OR ①②
23 ST ①②	24 ST ①⑤	25 ST	26 ST ①⑤	27 ST	28 ST ①⑤	29 ST ①②
30 UV ①②						

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～



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



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

- ・パルマ風リゾット
- ・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