

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
		1 S T ①⑤	2 S T ①⑤	3 S T ①⑤	4 S T ⑤	5 S T ②
6 U V ①②	7 U V ①⑤	8 U V ①⑤	9 U V ①⑤	10 U V ①⑤	11 U V ①⑤	12 U V ①②
13 W X ①②	14 W X ⑤	15 W X ①⑤	16 W X ①⑤	17 W X ①⑤	18 W X ①⑤	19 W X ①②
20	21 A B ①②	22 A B ①②	23 A B ①⑤	24 A B ①⑤	25 A B ①⑤	26 A B ①②
27	28 C D ①⑤	29 C D ①⑤	30 C D ①⑤	Kitchen Sommelier COOKING SCHOOL	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。

①11:00~ ②13:30~ ③16:00~ ⑤19:00~



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



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りみスープ
- ・簡単! 杏仁豆腐



B

- ・簡単手作りナムルのビビンバ
- ・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
- ・プチどら焼き