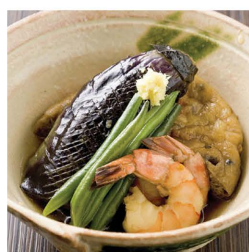


SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
			1 U V ①②③⑤	2 U V ①②③⑤	3 U V ①②⑤	4 U V ①②③④⑤
5 W X ①②③④⑤	6 W X ①②③⑤	7 W X ①②⑤	8 W X ①②③⑤	9 W X ①②③⑤	10 W X ①②⑤	11 W X ①②③④⑤
12 A B ①②③④⑤	13 A B ①②③⑤	14 A B ①②⑤	15 A B ①②③⑤	16 A B ①②③⑤	17 A B ①②⑤	18 A B ①②③④⑤
19 C D ①②③④⑤	20 C D ①②③⑤	21 C D ①②⑤	22 C D ①②③⑤	23 C D ①②③⑤	24 C D ⑤	25 C D ①②③④⑤
26 E F ①②③④⑤	27 E F ①②③⑤	28 E F 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~



U いろいろな合わせ酢

- ・含め煮
- ・きゅうりとタコの酢の物



V 魚の三枚おろし

- ・アジのオープン焼き
- ・トマトとパセリのブルスケッタ



W ピザ生地の作り方

- ・ミックスピザ
- ・クラムチャウダー



X 天ぷら衣の扱い方

- ・豪華天ぷら
- ・ふるふき大根



A 味付けの黄金比

- ・ぶりの照り焼き
- ・筑前煮



B 旨味を引き出す火加減・炒め方

- ・エビのチリソース煮
- ・レタス炒飯



C 包丁トレーニング

- ・スパゲティミートソース
- ・コンソメスープ



D 正しいだしのとり方

- ・あじの塩焼き
- ・炊き込みご飯
- ・お吸い物



E おいしいご飯の炊き方

- ・酢豚
- ・中華スープ
- ・ご飯



F 手作りソース・ドレッシング

- ・サーモンムニエル タルタルソース
- ・手作りドレッシングのサラダ
- ・ミネストローネ