

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
Kitchen Sommelier COOKING SCHOOL					1 C D ①⑤	2 C D ①②③
3 E F ①②③	4 E F ①⑤	5 E F ①⑤	6 E F ①⑤	7 E F ①②⑤	8 スクール休講日	9 E F ①②③
10 G H ①②③	11 G H ①⑤	12 G H ①②⑤	13 G H ①②③	14 G H ①②③	15 G H ①②③	16 G H ①②③
17 I J ①②③	18 I J ①⑤	19 I J ①⑤	20 I J ①⑤	21 I J ①②⑤	22 I J ①⑤	23 I J ①②③
24 K L ①②③	25 K L ①⑤	26 スクール休講日	27 K L ①⑤	28 K L ①⑤	29 K L ①⑤	30 K L ①②③
31 M N ①②③					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～



- 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



- E**
- ・きのこのクリームパスタ
 - ・パンプキンサラダ
 - ・アップルパイ



- F**
- ・いわしの香梅煮
 - ・つみれ汁
 - ・さつま芋の金つば



- G**
- ・ジャージャー麺
 - ・大根もち
 - ・手作りジンジャーエール



- H**
- ・ビーフシチュー
 - ・ポテトサラダ
 - ・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**
- ・ちらし寿司
 - ・かき玉汁
 - ・水ようかん



- L**
- ・天津飯
 - ・春巻き
 - ・杏ゼリー



- M**
- ・鮭のちゃんちゃん焼き
 - ・れんこんまんじゅう
 - ・白ごまアイス



- N**
- ・ナシゴレン
 - ・生春巻
 - ・ココナッツゼンざい