

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
		1 Q R ①②	2 Q R ①	3 Q R ①⑤	4 スクール休講日	5 Q R ①②
6 S T ①②	7 S T ①⑤	8 S T ①	9 S T ①	10 S T ①②⑤	11 S T ①	12 S T ①②
13 U V ①②	14 U V ①⑤	15 U V ①②	16 U V ①	17 U V ①⑤	18 スクール休講日	19 U V ①②
20 W X ①②	21 W X ①	22 W X ①	23 W X ①②	24 W X ①②⑤	25 W X ①⑤	26 W X ①②
27 A B ①②	28 A B ①⑤	29 スクール休講日	30 A B ①	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。 時間帯：①11：00～②13：00～③15：00～④17：00～⑤19：00～



Q

- ・シーフードドリア
- ・コールスローサラダ
- ・ティラミス



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

- ・ビーフストロガノフ
- ・バターライス
- ・ジャガイモのポタージュ
- ・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

- ・肉だんごの甘酢あんかけ
- ・カニとチンゲン菜のとろみスープ
- ・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